

VERANSTALTUNGEN & HOCHZEITEN IM GASTHOF ZUM MOHR.

deutsch-mediterrane Küche **Gasthof zum Mohr**



WILLKOMMEN IM ÄLTESTEN TRADITIONSLOKAL
DER STADT HALLE AN DER SAALE!

Im November 2009 beginnt „UNSERE“ Geschichte im Gasthof zum Mohr.
Voll Demut und Respekt erwarben wir den Gasthof von Frau Ursula Mohr.

Mit neuem Glanz im altem Charme brachten wir nach und nach unsere Ideen ein, instituierten eine deutsch-mediterrane Küche und sind seither stets bemüht neue Möglichkeiten für Sie, liebe Gäste, zu schaffen. Wir eröffneten den neuen Gastraum „Lädchen“, sanierten das Gartenlokal „Mohrenhof“ und renovierten sehr aufwendig den legendären Mohrensaal mit Neueröffnung im Oktober 2011. Seither durften wir viele Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubilare und Tagungen ausrichten und betreuen.

In der folgenden Mappe möchten wir Ihnen unser genau auskalkuliertes Angebot und unsere Möglichkeiten vorstellen.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen!

Herzlichst, Familie Schad
und das Team vom Gasthof zum Mohr.

Gasthof zum Mohr
Burgstraße 72, 06114 Halle
Tel: 0345 52 00 033
www.gasthof-zum-mohr.de

ORGANISATION IHRER FEIERLICHKEIT

GASTHOF ZUM MOHR & MOHRENSAAL

AGBs.

Sollten Sie sich entschließen Ihre Veranstaltung bei uns durchzuführen, lesen Sie bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.

ANFRAGE & RESERVIERUNGSOPTION.

Wir geben Ihnen 2 Wochen lang die Möglichkeit, Ihren Wunschtermin unverbindlich als Option zu setzen. Sollten Sie sich bis zur vereinbarten Option nicht melden verfällt diese automatisch.

ERSTE BESICHTIGUNG & BESTÄTIGUNG.

Besichtigungen des Saals oder anderer Räume müssen angemeldet werden. Vereinbaren Sie bitte ausschließlich telefonisch unter 0345-5200033 einen Termin. Wenn Sie Ihre Feierlichkeit bei uns bestätigen, überweisen Sie bitte unverzüglich die Aufwandspauschale und vereinbaren einen Absprachetermin zur umfassenden Beratung.

ABSPRACHE.

Wir freuen uns auf ein Kennenlernen und bringen 2 Stunden mit, um Ihr Event ausführlich zu planen und zu besprechen! Bitte bereiten Sie sich hierfür mit all Ihren Fragen vor, denn dann wird die Basis für Ihre Veranstaltung geschaffen.

Sollten im Nachgang weitere Fragen oder Wünsche hinzukommen, können Sie uns diese jederzeit gern mailen (telefonische Gesprächsinhalte gehen leider oftmals verloren). Für persönliche Folgetermine berechnen wir pro angefangene Stunde 25,00 € (keine halbe Stunden).

ANGEBOT & VERTRAGSABSCHLUSS.

Unsere Angebote finden Sie in dieser Mappe. Wenn wir alle Eckdaten zusammengefasst haben, setzen wir Ihre Reservierungsvereinbarung (= Vertragsabschluss) auf, welche wir Ihnen per E-Mail zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns diese nach 3 Tagen unterschrieben zukommen zu lassen, ansonsten verfällt die Anfrage. Erst durch den Zahlungseingang der Aufwandspauschale, kommt ein verbindlicher Vertrag zustande.

ÄNDERUNGEN. Wie z.B. Personenzahl usw. lassen Sie uns bitte nur per E-Mail zukommen.

WEITERE BESICHTIGUNGEN.

Besichtigungen, Soundchecks o.Ä. Ihrer Dienstleister (z.B. Musiker oder Floristen) sind nur per Anmeldung und nur in unseren Öffnungszeiten möglich. Das gilt auch für Familie, Bekannte, Trauzeugen, usw. Ohne Termin, kann keine Besichtigung stattfinden.

SOUNDCHECK & TECHNIK.

Bitte lassen Sie Ihrem Technikteam die Konditionen zur Nutzung unserer bzw. mitgebrachter Technik zukommen - in diesen ist klar geregelt was gestattet und was untersagt ist. Denken Sie daran, dass im Vorfeld immer ein Test der Gerätschaften durchgeführt werden muss. Dazu zählen alle Steckdosen, Anschlüsse und Kompatibilitäten mit eigenen Geräten sowie das Mitbringen eigener Kabel, Medien oder Datenträger.

Achtung: Sollten mehrere technische Anlagen die Kapazität einer Steckdose übersteigen, muss Ihr Techniker seine Stromversorgung verteilen.

Das „Überlisten“ der Sicherungsanlage, hat schon zum Brand geführt.

Unsere Technik und die Sicherungsanlage werden nur in Abstimmung mit uns bedient.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt. Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

RUNDGANG DURCH DIE RÄUMLICHKEITEN GASTHOF ZUM MOHR & MOHRENSAAL

DIE RESTAURANTRÄUME.

Um 1536 erstmalig erwähnt, finden Sie sich in einem traditionsreichen Ambiente mit Holzvertäfelung und historischen Sammlungen wieder. Ganz exklusiv können Sie die beiden Gasträume für sich und Ihre Gäste beanspruchen.

Ideal für kleine Feierlichkeiten im Rahmen von 20 bis zu 50 Personen richten wir für Sie festliche Tafeln in beiden Räumen her.

Durch die räumliche Trennung können wir hier auch perfekt Ihre Festtafeln vom Buffetbereich trennen (bis zu 40 Personen). Im individuellen Fall ist auch ein Menü oder à la carte möglich. Die Entscheidung dazu liegt in unserem Ermessen und richtet sich z.B. nach der Personenanzahl und nach dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Aufwandspauschale: 190,00 €

DAS GARTENLOKAL „MOHRENHOF“.

2015 saniert.

Das mediterrane Flair inmitten von Halle lädt zum Verweilen ein. Hier finden Sie Natursteinplatten, eine herrliche Pflanzenvielfalt vom Magnolienbaum bis hin zum Kiwibaum, Sonnen- und Schattenplätze. Die individuelle Beleuchtung am Abend sorgt für lauschige Stunden.

Die Terasse ist vom Mohrensaal und vom Gastraum „Lädchen“ direkt zugänglich.

Findet Ihr Event in einer dieser Räumlichkeiten und in den Sommermonaten statt, bekommen Sie einen abgegrenzten Teil der Terasse zur Verfügung gestellt. Es besteht natürlich auch die Möglichkeit die Terasse komplett zur Alleinnutzung zu mieten. Diese exklusive Alleinnutzung der Terasse setzt die extra Zubuchung des Saales voraus.

Aufwandspauschale: 390,00 €

DAS LÄDCHEN

Ein weiterer Gastraum, von uns 2016 saniert und eröffnet, ist das „Lädchen“. Mit großem Schaufenster und direktem Zugang zum Gartenlokal finden hier von 20 bis zu 30 Personen Platz, so dass wir im gleichen Raum, jedoch etwas separiert Ihr Buffet herrichten können.

Aufwandspauschale: 120,00 € (inklusive Nutzung der vorhandenen Technik)

Aufwandspauschale ohne Verpflegung*: 290,00 €

* Verpflegung bezieht sich hierbei auf a la carte, vollwertige Buffets und Menüs für alle anwesenden Gäste (ausgeschlossen sind z.B. Imbissangebote, Kaffee und Kuchen)

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt. Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

DER MOHRENSAAL.

200-jährige Historie mit Komplettanierung und Wiedereröffnung in 2011.

Ein chic-rustikales Ambiente mit imposanten Kronleuchtern, einzigartigen Mohrenwandleuchten und alten Leinwandbildern von Halle wird Sie ins Staunen bringen.

Abgeschottet vom regulären Betrieb, mit separatem Eingang an der Fährstraße, direkter Parkplatznähe, eigenen und behindertengerechten Gästetoiletten, ist der große Mohrensaal die perfekte Veranstaltungslocation für jeden Anlass.

Die Nähe zur Saale und zur Burg Giebichenstein und vor allem der direkte Zugang zum Gartenlokal, macht den Mohrensaal besonders für Hochzeiten im Frühling, Sommer und Herbst attraktiv.

Je nach Bestuhlung können hier auf einer Fläche von 250 m² 30 bis zu 180 Personen bewirtet werden. Bei einem Gästerahmen von bis zu 130 Personen mit Bestuhlung ist auf der rustikalen Holzdielung eine großzügige Tanzfläche realisierbar.

Die technische Ausstattung und die großzügige Bühne (6x4 Meter) mit separiertem Backstagebereich, Bühnenvorhang und extra Bühnenzugang bietet die Möglichkeit ein buntes Bühnenprogramm durchzuführen.

Im kleinen angrenzenden Foyerbereich richten wir Ihr Buffet, Fingerfood oder Ihr Kaffee- und Kuchenbuffet her. Sollten Sie mit einer Gesellschaft ab 100 Personen bei uns einkehren, empfehlen wir Ihnen das Buffet aus platztechnischen Gründe in unseren Gasträumen herzurichten.

Der Zugang des Mohrensaals befindet sich ausschließlich an der Fährstraße (gegenüber der Burg Giebichenstein)!

Aufwandspauschale mit Verpflegung*: 390,00 €

Aufwandspauschale ohne Verpflegung*: 890,00 € (z.B. Konzerte, Theater)

* Verpflegung bezieht sich hierbei auf vollwertige Buffets und Menüs für alle anwesenden Gäste (ausgeschlossen sind z.B. Imbissangebote, Kaffee und Kuchen)

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

	Gaststube Raum 1	Gaststube Raum 2	Lädchen	Saal
Fläche	ca. 50 m ²	ca. 40 m ²	ca. 35 m ²	250 m ²
Großer Block	-	24	16 (klein) 20 (groß)	40 (Diagonaltafel)
Lange Tafeln	26 (1 à 10 und 1 à 16)	32 (4 à 8)	25 (Winkeltafel)	150 (aus 6er, 12er, 18er Tafeln)
Bankett (mehrere Blöcke)	-	16 (4 à 8)	32 (4 à 6)	96 (8 à 12) mit Tanzfläche
Theater (Reihen ohne Tische)	-	-	-	220 ausbaubar bis 300 (externe Stuhlmiete à 5,00 €)
Parlament (Reihen mit Tischen)	-	-	-	120
Sonstiges	-	T-Form: 26	L-Form: 22 T-Form: 19	-

BLOCK.

Ein großer Block mit Rundumbestuhlung im Viereck, sodass Alle an einem großen Tisch sitzen.
Geeignet für Besprechungen oder Feierlichkeiten.

LANGE TAFELN.

Mehrere lange Tafeln, meist parallel zueinander gestellt.
Geeignet für Klassentreffen, Firmenfeiern oder Schulabschlüsse.

BANKETT.

Mehrere Blocktafeln für einen größeren Gästerahmen.
Ideal für Feierlichkeiten wie Jubilare und Hochzeiten.

REIHENBESTELLUNG.

Mehrere Stuhlreihen sind ohne Tische hintereinander gestellt.
Üblich bei Infoveranstaltungen, Präsentationen, Theater.

PARLAMENTARISCHE BESTUHLUNG.

Wie Reihenbestuhlung, jedoch mit Tischen.
Geeignet für Tagungen und Konferenzen.

INDIVIDUELLE BESTUHLUNG.

Sollten Sie einen eigenen Tischplan erstellen, so werden wir
Ihnen mitteilen, ob dieser so umsetzbar ist.

MAßE BANKETT-TISCH. 180x75 cm

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

AUFWANDSPAUSCHALEN

	Aufwandspauschale mit Verpflegung*	Aufwandspauschale ohne Verpflegung*
Gaststube komplett (Raum 1 und Raum 2)	190,00 €	Vergabe nur mit Verpflegung*
Lädchen	120,00 €	290,00 €
Saal	390,00 €	890,00 €
Garten	390,00 € (bei Schlechtwetter, keine Rückerstattung)	Vergabe nur mit Verpflegung*
Mindestumsatz an Ruhe- bzw. Urlaubstagen	500,00 €	Vergabe nur mit Verpflegung*
Personalkosten an Ruhe- bzw. Urlaubstagen und bei verlängerter Öffnungszeit	12,00 € pro Stunde/Mitarbeiter (Personal- & Einsatzschlüssel erfolgt über uns. Je nach Auslastung und Saison nehmen wir ggf. externes Personal über eine Personalvermittlung in Anspruch. Personalkosten können variieren, diese geben wir an Sie weiter.)	
Nachtzuschlag ab 1:00 Uhr	150,00 €	
Nachtzuschlag ab 2:00 Uhr (bis max. 3:00 Uhr)	250,00 €	

* Verpflegung bezieht sich hierbei auf vollwertige Buffets und Menüs für alle anwesenden Gäste (ausgeschlossen sind z.B. Imbissangebote, Kaffee und Kuchen)

Die Aufwandspauschalen sind unabhängig von der Personenzahl und beinhalten folgende Serviceleistungen:

- die exklusive Alleinnutzung
- Service
- Vor- und Nachbereitung (Auf- & Abbau bei Theaterbestuhlung o.Ä. erfolgt durch den Veranstalter)
- Kompletteindeckung
- Mobiliar
- Geschirr (Schnittgeld separat)
- Tischwäsche aus unseren Duni Sets
- Strom, Wasser und Heizung.

Die in der Aufwandspauschale enthaltenen Serviceleistungen (s. oben) gelten bis früh 1:00 Uhr.

Es besteht die Möglichkeit Ihre Feierlichkeit bis maximal 3:00 Uhr zu verlängern. Dann werden die Nachtzuschläge (s. oben) gebucht. Sollten Sie diesen Service nutzen, teilen Sie dies uns 4 Wochen im Vorfeld mit. Das Mietverhältnis endet mit der Beendigung der Veranstaltung. D.h. alle von Ihnen mitgebrachten Gegenstände, Geschenke sowie übrig gebliebene Speisenreste, die Sie mitnehmen möchten, müssen bis zu diesem Zeitpunkt entfernt worden sein. Eine Einlagerung oder ein späterer Zutritt ist aufgrund der Folgeveranstaltung nicht möglich. Bei Missachtung entstehen Kosten (siehe AGBs §17). Bei öffentlichen Veranstaltungen wie Konzerten, Theater o.Ä. erfolgt der Auf- und Rückbau über den Veranstalter. Die kulinarische Betreuung erfolgt ausschließlich über den Gasthof zum Mohr, ein Fremdcatering oder das Mittbringen eigener Speisen ist nicht möglich.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt. Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

TECHNIKNUTZUNG

	Mohrensaal	Gasträume	Lädchen
<u>Technik Komplettpreis:</u> Gesamte Beschallung, Beamer, Mikrophon, Floorspots (Uplighting) & Musikanlage	190,00 €	nicht verfügbar	nicht verfügbar
<u>Einzelpreis:</u> Beschallung	150,00 €	nicht verfügbar	nicht verfügbar
<u>Einzelpreis:</u> Floorspots (Uplighting) festinstallierte Betrahlung der Klinkerwände in verschiedenen Farben	50,00 € (keine Fremdinstallation von Floorspots möglich)	nicht verfügbar	nicht verfügbar
<u>Einzelpreis:</u> Beamer für Bildpräsentationen (ohne Ton)	60,00 € (sobald der Ton genutz wird, entstehen 190,00 € für die gesamte Anlage)	60,00 € (ohne Ton)	60,00 € (ohne Ton)

SOUNDCHECK / FUNKTIONSKONTROLLE.

Im Vorfeld müssen alle Geräte geprüft werden.

Bitte setzen Sie oder Ihre Techniker sich mit uns in Verbindung um einen Termin zu vereinbaren um evtl. Störungen am Tag Ihres Events auszuschließen.

GEMA.

Bei öffentlichen Veranstaltungen mit Eintrittsgeldern (z.B. Konzert, Theater) erfolgt die GEMA-Anmeldung und -zahlung über Sie als Veranstalter.

LAUTSTÄRKE.

Laut behördlicher Auflage dürfen 75 Dezibel nicht überschritten werden.

DEFEKTE.

Sollten bei Rückgabe / Veranstaltungsende Defekte festgestellt werden, müssen diese von Ihnen bekannt und von Ihnen oder Ihrer Versicherung reguliert werden.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

Sie haben bereits „Ja“ gesagt und suchen nun Ihre Hochzeitslocation?
Gratulation, Sie haben Sie gefunden!

Der Mohrensaal ist eine besondere Location um ausgelassen zu feiern.
Anders als in uniformiertem steifen Tagungsräumen, finden Sie hier in einen ganz individuellen Charme vor. Die Wände sind geprägt von Klinkersteinen und dunklen Balken. Eine hohe Decke und historische Kron- und Wandleuchten setzten den Saal mit gemütlichem Licht in Szene.

Nachfolgend möchten wir Ihnen unsere Informationen und Angebote für Ihren großen Tag näher bringen. Aus vergangenen Hochzeiten haben wir stets und ständig dazu gelernt und dementsprechend auch einige Tipps und Empfehlungen für Sie.
Sollte Sie Fragen haben, kontaktieren Sie uns gern persönlich.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

SITTEN UND BRÄUCHE

Rahmenprogramm im Mohrensaal	
Brot und Salz	kostenfrei
ausgerollter roter Teppich (ca. 5m)	kostenfrei
Holzstamm zersägen	20,00 €
Prosecco: Empfang bzw. zum Anstoß (wenn außerhalb der Getränkepauschale)	3,50 € pro Glas
Beamer ohne Ton (z.B. Photo-Dia-Show)	50,00 €
Floorspots (Uplighting) (festinstallierte Betrahlung der Klinkerwände in verschiedenen Farben)	60,00 €
Candy-Wagen (hochwertige Bestückung über uns)	30,00 (Miete) + 3,50 € pro Gast (Beswtückung)
Candy-Wagen (ohne Bestückung)	70,00 € Miete
Teilnutzung Gartenlokal „Mohrenhof“ (abgegrenzter Bereich)	kostenfrei
Alleinnutzung Gartenlokal „Mohrenhof“ (Vorauszahlung 100%, keine Rückerstattung bei Schlechtwetter)	390,00 €
Kultur (DJ, Musiker, Künstler-Double, Zauberkünstler, Comedy, (Kinder-)Animation)	Weitervermittlung
Feuerwerk Auf dem gesamten Gelände des Gasthofes zum Mohr wegen Brandgefahr nicht möglich - es besteht kein Versicherungsschutz! Ggf. auf Großraumparkplatz Fährstraße (direkt am Saal) möglich. Bitte holen Sie sich dazu Erkundungen und Genehmigungen bei den entsprechenden Behörden ein.	Weitervermittlung

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

EINLADUNGEN.

Formulieren Sie eindeutig den Eingang Ihrer Feierlichkeit.

Der Eingang des Mohrensaals befindet sich ausschließlich in der Fährstraße (nicht Burgstraße)! Das gilt auch für Ihre gebuchten Dienstleister!

PARKEN.

Es gibt einen Großraumparkplatz in der „Fährstraße“ direkt hinter dem Mohrensaal sowie in der Seebener Straße schräg gegenüber der Burg Giebichenstein.

Einzelparkplätze finden Sie am Bartholomäusberg gegenüber des Restaurants.

Wir möchten nochmals ausdrücklich darauf hinweisen, dass auf dem gesamten Mohrenanwesen (auch vor der Toreinfahrt) Parken nicht gestattet ist.

Weder Kurzzeitparken, Be- oder Entladen, noch Künstler, Musiker, Gäste, Bühnenaufbau oder Sonstiges. Das Grundstück sowie die Toreinfahrt sind Feuerwehrzufahrt, Privatparkplatz für Anwohner und Anlieferzone.

ABLAUFPLAN.

Geben Sie Ihren Gästen bitte im Vorfeld einen (groben) Ablaufplan bekannt.

Jeder sollte wissen wie es wann und wo weitergeht. Bitte geben Sie Ihr geplantes

Programm auch unbedingt an uns weiter, damit es zu keinen Überschneidungen oder peinlichen Pausen kommt.

ANSPRECHPARTNER.

Machen Sie eine Vertrauensperson (z.B. Trauzeugen) verantwortlich, welche uns über kurzfristige Verspätungen, Änderungen oder Wünsche auf dem Laufenden hält. Auch vor Ihrer Feier, möchten uns Ihre Trauzeugen unbedingt über geplante Programmpunkte o.Ä. informieren.

VORBEREITUNG & AUFBAU.

In der Regel ist am Tag Ihrer Veranstaltung ein Zutritt für

Vorbereitungsarbeiten ab 10:30 Uhr möglich – diese Uhrzeit gilt unter Vorbehalt;

bitte vereinbaren Sie die Uhrzeit. Bevor Sie die Räumlichkeit für Ihre Feier vorbereiten,

lesen Sie sich bitte § 12 unserer AGB's durch. Dort geht es konkret um das Anbringen von Dekoration, den Umgang mit unserem Mobiliar und Technik.

FREIZEITMÖGLICHKEITEN.

Nach Kaffee und Kuchen werden die Räumlichkeiten aufgefrischt,

dafür benötigen wir ca. 30-45 Minuten Zeit. Das wäre für Sie eine schöne Gelegenheit

einen Spaziergang zu unternehmen oder Fotoshootings zu organisieren (z.B. „Amtsgarten“ der Burg Giebichenstein, Reichardts Garten. Auch Straßenbahnfahrten mit der historischen Straßenbahn oder Saale-Bootstouren sind tolle Freizeitmöglichkeiten in der Nähe.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite und vermitteln unsere Kontakte.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

DENKMALSCHUTZ.

Das gesamte Gebäude steht unter Denkmalschutz und muss behördliche Auflagen erfüllen. Daher ist es untersagt sämtliche Dekorationsmaterialien im Innen- oder Außenbereich zu befestigen.

Das Streuen von Reis, Blüten(-blättern) und das Verwenden von Rosen- oder Konfettibomben o.Ä. ist, aufgrund der Rutschgefahr und aufgrund der Einfärbung in die Holzdielung, weder innen noch außen gestattet. Auch (Tisch-)Feuerwerke o.ä. Entflammbares sind nicht erlaubt.

Bitte weisen Sie Ihre Trauzeugen bzw. verantwortlichen Gäste darauf hin. Andernfalls behalten wir uns eine spätere Reinigungsrechnung vor.

PRIVATE DINGE.

Um Missverständnissen aus dem Weg zu gehen, bitten wir Sie, Hochzeitsgeschenke, Geldgeschenke und Blumensträuße während Ihrer Veranstaltung nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Wir übernehmen keine Haftung für Diebstahl oder Defekte.

Ihre privaten Dinge, Speisereste, mitgebrachte Technik oder Verpackungen nehmen Sie bitte mit Beendigung der Veranstaltung unverzüglich mit, sodass der Raum komplett geleert ist.

Bitten Sie Bekannte und Familie zur Mithilfe.

Das Deponieren über Nacht in unseren Räumlichkeiten ist nicht möglich.

Der Betriebsablauf (Reinigungs- und Vorbereitungsarbeiten) lässt einen späteren Zutritt nicht zu.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

UNSERE STANDARD TISCHDEKORATION

KERZEN.

Wir decken Mohrenkerzenleuchter mit weißer Stielkerze ein.
Auf Wunsch sind auch Teelichtgläser mit Teelichtern oder Stielkerzen verfügbar.

FLORISTIK.

Wir bieten frische Schnittblumen nach saisonalem Angebot.
Sollten Sie Blumengestecke wünschen, vermitteln wir gern weiter.

GETRÄNKE- & MENÜKARTEN / BUFFETSCHILDER. Wir stellen hauseigene Getränkekarten sowie eine Buffetbeschilderung zur Verfügung.

EIGENE TISCHDEKORATION.

Sollten Sie eigene Vorstellungen haben, wie beispielsweise zur Floristik, Namens- oder Menükarten, können Sie Ihrer Fantasie natürlich freien Lauf lassen. Bitte holen Sie lediglich unsere Zustimmung ein, wenn Sie unser Logo verwenden möchten. Sollte z.B. Ihr Florist oder Ihre Bekannten die Tischdekoration vornehmen, vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin mit uns.

EIGENE RAUMDEKORATION.

Bitte beachten Sie auch unsere Richtlinien, welche in § 12 unserer AGB's geregelt sind, hinsichtlich der Anbringung von mitgebrachten Dekorationsmaterial und Equipment sowie Auf- und Abbau von Mobiliar, Technik o.Ä.

UNSERE STANDARD TISCHWÄSCHE VON DUNI

Wir arbeiten mit hochwertigen und umweltfreundlichen Bankettmaterialien von Duni und bieten Ihnen drei verschiedene Farbkonzepte an. Die sogenannten „Evolin“ Tischdecken sind die beste Lösung für besondere Anlässe. Mit ihrer stoffähnlichen strapazierfähigen Struktur werden Farbgleichheit und Uniformität garantiert. Verzogene Ecken, Farbschattierungen, Knicke und ungleichmäßige Brüche gehören der Vergangenheit an.

Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus. Gern können Sie auch miteinander kombinieren.

Die Fotos und auch die Serviettenfalttechniken sind Beispiele

(Gläser, Bestecke und Teller haben keine Bedeutung). Wählen Sie zwischen:

SET 1	SET 2	SET 3
<ul style="list-style-type: none">• Evolin Tischdecke weiß• Dunicel Tête-à-Tête-Tischläufer „Royal white“• Klassik 40x40 Serviette „Royal white“	<ul style="list-style-type: none">• Evolin Tischdecke weiß• Dunicel Tête-à-Tête-Tischläufer „Royal bordeaux“• Klassik 40x40 Serviette „Royal bordeaux“	<ul style="list-style-type: none">• Evolin Tischdecke bordeaux• Dunicel Tête-à-Tête-Tischläufer „Royal white“• Klassik 40x40 Serviette „Royal white“

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

HOCHZEIT UND FESTE FEIERN IM MOHRENSAAL

INDIVIDUELLE TISCHDEKORATION

Sie haben eigene Vorstellungen?

Sie wollen Ihre Lieblingsfarbe, ein bestimmtes Muster oder Thema auf die Tische bringen?

Alles kein Problem.

Gerade bei Hochzeiten, gibt es immer wieder spezielle Wünsche betreffend der Farbe.

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, dann versuchen wir diese über unseren Händler zu erfüllen. Da die Bestellung immer an eine Mindestabnahme gebunden ist, wird diese einen Preisaufschlag mit sich bringen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellung mit und wir werden die Preise für Tischdecken, Tischläufer, Mitteldecken und Servietten bei Duni für Sie erfragen.

KLASSISCHE STEFFTISCHDECKEN UND -SERVIETTEN

Preisaufschlag Stofftischwäsche-Set: 2,90 € pro Person

Darin enthalten ist die Ausleihgebühr, Tischdecke, die Serviette und die Reinigung.

Bitte bedenken Sie, dass die Stofftischwäsche im Laufe der Zeit durch die Behandlung in der Wäscherei Schattierungen, verzogene Kanten und Ecken aufweist.

Das bedeutet, gerade im Saal kann es zu optischen Einschränkungen kommen:

- die Brüche liegen nicht einheitlich aufeinander
- die Überhänge der Tischdecken sind unterschiedlich lang
- es sind kleine Farbunterschiede erkennbar.

Dadurch wird Stofftischwäsche immer Ungleichheiten beim Eindecken mit sich bringen. Wir empfehlen daher die stoffähnlichen Duni-Produkte.

WEISSE STUHLHUSSEN

Gerade bei Hochzeiten sind Stuhlhussen immer wieder schön anzusehen.

Gern können Sie unsere hauseigenen weißen Stuhlhussen ausleihen:

Stuhlhussen 4,90 € pro Stück

Im Preis enthalten ist die Ausleihgebühr, die Reinigung sowie das Auf- und Abziehen.

Sollten Sie Stuhlhussen selbst organisieren und den Service des Auf- und Abziehens über uns wünschen, so berechnen wir: **2,00 € pro Stück**

HOCHZEIT UND PRIVATFEIERN IM MOHRENSAAL

BESONDERES SPECIAL: BEGRÜSSUNGSGELD 500,00 €

Das Gastwirt-Ehepaar möchten Ihnen etwas schenken!
Und was? 500,00 €!

Was müssen Sie dafür tun? Folgende Dinge erledigen:

1. Bei uns im Mohrensaal Ihre private Feierlichkeit durchführen
2. im Zeitraum vom 01. Oktober bis einschließlich 01. Mai
3. sowie einen Speisen- und Getränkeumsatz von 3.900,00 € schaffen.

Wenn Sie diese Hürden geschafft haben, ziehen wir die 500,00 € sofort von Ihrer Rechnung ab!

WEITERVERMITTLUNG FÜR IHR RAHMENPROGRAMM

Jeder der folgenden aufgelisteten Dienstleister war bereits an Events in unserem Haus beteiligt und kennt unsere Räumlichkeiten. Preise erfragen Sie bitte individuell beim Dienstleister.
Sofern Sie das Catering (Buffet und Getränke) für Ihren DJ oder einen Musiker übernehmen, vergessen Sie bitte nicht diesen bei uns anzumelden, da wir für Denjenigen (ausschließlich 1 Person) die Hälfte des Buffetpreises und die Hälfte der Getränkepauschale übernehmen.

ENTERTAINMENT

MUSIK, DJ, MODERATION, KINDERANIMATION, BÜHNENPROGRAMM

DJ Otto, Andreas Nehr Korn

DJ, Moderation, Tanzveranstaltungen, Firmen und Familienfeiern, Entertainment, Schulabschlussfeste, Kinderanimation

☎ 0177 825 23 00 oder 034607 23 99 60

✉ info@dj-otto.de

🌐 dj-otto.de

DJ Eddy - „Powersound“, Uwe Arendt

DJ, Moderation, Technikbetreuung, -aufbau & -vermietung, Indoor-Lasershow, Schlager, Oldie & Rock

☎ 0177 29 78 549

✉ UArendt1@t-online.de

🌐 powersound-eventservice.npage.de

DJ Alex (Karaoke Team Halle), Alex

☎ 0179 53 96 517

DJ Steven W.

☎ 0172 39 55 463

✉ djsteven@freenet.de

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

DJ Possy

☎ 0173 59 59 186

Volkhard Brock – Brock Entertainment

Live-Musiker, Irish Folk, Swing, Jazz,
Kinderanimation

☎ 0171 51 03 088

✉ info@brock-musik.de

🌐 showimbiss.de

Ulli Schwinge

Live-Musiker, Sänger, Entertainer, Schlager

☎ 0172 99 18 325

✉ Ulli.Schwinge@t-online.de

🌐 ulli-schwinge.de

ZAUBEREI

Semjon Sidanov

Close-up Magie (Tischzauberei)

☎ 0176 327 052 95

✉ contact@semjon-zauberkuentler.de

🌐 www.semjon-zauberkuentler.de

„Frank der Zauberer“, Frank Kröner

Partyzauberei

☎ 0174 19 27 016

✉ frank-der-zauberer@gmx.de

🌐 www.frank-der-zauberer.de

FLORISTIK

Blumenhaus Zeising

Geschenksträuße, Hochzeit- & Trauerfloristik, Raumdekoration

☎ 0345 52 11 494

✉ Reilstraße 29, 06114 Halle

🌐 service@blumenhaus-zeising.de

HOCHZEITSTORTEN

Anni's Tortenwelt

Anja Meinhardt

Törtcheneck - Café & Konditorei

Richard-Wagner-Straße 2

06114 Halle

WEIHNACHTSFEIERN IM GASTHOF ZUM MOHR

Ob im Familien- oder im Kollegenkreis – verbringen Sie zur Weihnachtszeit ein paar stressfreie besinnliche Stunden in gemütlicher Runde.

Wir haben für jeden Personenkreis die passende Räumlichkeit mit weihnachtlichem Flair.

Sollten Sie in „kleinerer“ Runde, bis zu 30 Personen feiern, dann können Sie beispielsweise ungestört in den Restauranträumen (Aufwandspauschale 190,00 €) oder im Lädchen (Aufwandspauschale 120,00 €) feiern.

Sollten Sie in größerer Gesellschaft eintreffen (ab 30 Personen), richten wir für Sie den exklusiven Mohrensaal (Aufwandspauschale 390 €) her.

Sollten Sie ein Rahmenprogramm für Ihre Firma planen, dann empfehlen wir Ihnen den Mohrensaal mit großzügiger Bühne, extra Bühnenzugang, Backstagebereich und technischer Ausstattung.

SCHULABSCHLUSSFEIERN IM MOHRENSAAL

KARTENVERKAUF & EINLASS.

Aus organisatorischen Gründen ist bei uns im Haus kein Kartenverkauf möglich.

Bitte kümmern Sie sich als Veranstalter selbst darum. Auch der Einlass und die Kontrolle der Tickets am Tag der Feier erfolgt über Sie als Schule. Buchen Sie für Ihre Schulabschlussfeier externes Security-Personal (= Voraussetzung für Schulabschlussfeiern) .

Wenn der reguläre Einlass beendet ist, gestatten wir „Spätgästen“ ohne Ticket und ohne Sitzplatz keinen Zutritt mehr. Sollten sich dennoch unangemeldete Personen Zutritt verschaffen, werden wir diese leider bitten müssen die Feier zu verlassen.

Der Eingang befindet sich ausschließlich an der Fährstraße. Über die Burgstraße ist KEIN Durchgang möglich. Bitte kommunizieren Sie das.

ORGANISATION & RESERVIERUNGSVEREINBARUNG.

Wir bitten Sie EINE, MAXIMAL ZWEI verantwortliche Personen mit der Organisation zu beauftragen. Ausschließlich diese Person(en) übernimmt bitte die Kommunikation mit uns und leistet die Unterschrift für die Reservierungsvereinbarung.

Fragen, Soundchecks o.Ä. werden nur mit Termin über uns abgestimmt. Ein „spontanes Vorbeikommen“ ist nicht möglich.

GETRÄNKE.

Bitte legen Sie sich auf eine einheitliche Getränkebuchung fest. Wenn die Getränke nach Verbrauch berechnet werden, entscheiden die Servicemitarbeiter selbst, ob sie ggf. sofort abkassieren.

Wenn Sie sich für eine Getränkepauschale entscheiden, behalten wir uns vor, ob eine Pauschale inklusive Spirituosen und Mixgetränken machbar ist. Hier halten wir uns an die Vorgaben des Jugendschutzgesetzes (JuSchG).

VERBOT VON FREMDGETRÄNKEN.

Der Verzehr von Fremdgetränken ist strengstens untersagt und führt zum Ausschluss ggf. zur Beendigung der Veranstaltung. Wir behalten uns vor jederzeit Taschenkontrollen durchzuführen.

Bitte kommunizieren Sie diese Regel.

ABRECHNUNG.

Die Zahlungsmodalitäten lesen Sie bitte in unserern AGB's nach. Bei Nichteinhaltung dieser Konditionen, behalten wir uns vor die Veranstaltung wegen Vertragsbruches zu stornieren.

GETRÄNKESERVICE

Getränke nach Verbrauch.

Wir berechnen die Getränke 1:1 wie sie bestellt werden.

Das Angebot umfasst das Sortiment unserer regulären Getränkekarte.

Getränkepauschale* ohne Spirituosen und ohne Mixgetränke.

36,00 € pro Person 7 Stunden lang

Getränkepauschale* inklusive Mixgetränke; oder Magenlikör (pure Spirituose).

39,00 € pro Person 7 Stunden lang

*Die Getränkepauschalen sind nicht übertragbar, abänderbar oder regulierbar.

Ihre gesamte Gästeanzahl wird gleichermaßen berechnet. Siehe unsere Mohrensaal-Getränkekarte für die genannten Getränke-Pauschalen.

.....

SONDERPREISE* FÜR KINDER & DJs

	Buffet	Getränkepauschale
Kinder 0 bis 3 Jahre	Kostenfrei, müssen aber mit angegeben werden.	
Kinder 4 bis 8 Jahre	25% des Vollpreises	25% des Vollpreises
Kinder 9 bis 14 Jahre	50% des Vollpreises	50% des Vollpreises
Ein DJ <u>oder</u> ein Musiker	50% des Vollpreises	50% des Vollpreises

*gelten nicht bei Reisegruppen-Angeboten

IHR KULINARISCHER RAHMEN

	Personen- anzahl	Wie?	Wo?
À LA CARTE	Bis zu 30	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellen Sie aus der Speiskarte! • Wartezeit ca. 60 Minuten 	Nur in den Restaurträumen (nicht im Saal)
À LA CARTE mit Vorbe- stellung	Bis zu 40	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen im Vorfeld per Mail mit Uhrzeit bekanntgeben • Wartezeit ca. 20 Minuten • Bezahlung 5 Tage vorher 	Nur in den Restaurträumen (nicht im Saal)
MENÜ	Ab 15 bis zu 30	<ul style="list-style-type: none"> • Nur mit Vorbestellung der Auswahl Speisen möglich • Anzahlung • Wartezeit ca. 20 Minuten • Bekanntgabe der Uhrzeit 	Nur in den Restaurträumen (im Saal nur im speziellen Falle möglich -> individuelle Absprache)
BUFFET	Ab 20	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienen Sie sich 2 Stunden lang, danach Komplettabbau! • Feierliche Buffeteröffnung mit kleinem Feuerwerk • Es wird bis zum Schluss immer nachbestückt; es werden keine Schaustücke, Antipasti oder aus dem Käsesortiment nachgereicht • ab 80 erwachsenen Personen, wird das Buffet gespiegelt (gedoppelt) <ul style="list-style-type: none"> • Anzahlung • keine Wartezeit 	In Restaurant-Räumen und im Saal möglich

SPEISERESTE MITNEHMEN.

Speisen, die vom Buffet übrig bleiben verpacken wir Ihnen gern!

Ausnahme leicht verderbliche Speisen: Fisch-, Eiweiß- und Milchprodukte.

Gern können Sie Ihre Verpackungen von Zuhause mitbringen.

Ansonsten stellen wir Verpackungseinheiten für jeweils 1,00 € zur Verfügung.

Für Ihre Restespeisemitnahme werden wir Ihnen am Tag Ihrer Veranstaltung ein Merkblatt übergeben. Dieses müssen Sie vor der Speisenmitnahme unterschreiben.

Sobald die Speise unser Haus verlassen und die Kühlkette unterbrochen wird, können wir keine Hygiene mehr gewährleisten.

Die Mitnahme Ihrer Speisenreste erfolgt mit Beendigung Ihrer Veranstaltung.

KAFFEE- & KUCHENARRANGEMENT

10,90 € pro Person **bei Standardangebot**
11,90 € pro Person **bei Abänderung ***

In diesem Pauschalpaket ist enthalten:

- je Gast 3 Heißgetränke
- je Gast 2 Stück Blechkuchen: Apfelkuchen und Pflaumenkuchen
- klein geteilte Kuchenstückchen, eingedeckt als „buntes Tellerarrangement“
- frische Schlagsahne
- frisch gebrühter Kaffee in Kaffeekannen

* bei Aufstockung auf 3 Blechkuchensorten und/oder bei Abänderung der Blechkuchensorten, berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person

BESTELLUNG VON GANZEN TORTEN PRÄSENTATION AUF EXKLUSIVEM TORTENSTÄNDER

Alle Backwaren (Kuchen & Torten) bestellen wir über unseren Großhändler; die Produkte stammen von Nestlé Schöller, Erlenbacher sowie der Pfalzgraf Konditorei.

Gern bestellen wir für Sie ganze Torten.

Bitte teilen Sie uns Ihre Wunschsorte(n) rechtzeitig mit um die Lieferung über unseren Großhändler zu garantieren! Wir benötigen eine **Vorlaufzeit von 2 Wochen**.

Auf einem **handgeschmiedetem Tortenständer in Herzform** können wir bis zu 5 Wunschtorten auf einem Wagen präsentieren.

Hier haben Sie die Wahl zwischen folgenden Sorten:

Pistazien-Mohn-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Marzipan-Sahne-Torte
Erdbeer-Buttermilch-Torte
Käse-Sahne-Torte

Haselnuss-Sahne-Torte
Mandarinen-Käse-Sahne-Torte
Schoko-Sahne-Torte
Birne-Helene-Torte
Himbeer-Käse-Sahne-Torte

39,00 € pro Torte

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt. Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

LEISTUNGEN - HOCHZEITSTORTEN

SCHNITTGELD. Entschädigungspauschale für nicht gemachten Umsatz sowie Gebühr für Service, Küche und Geschirrnutzung zur Deckung unserer Gemeinkosten.

Schnittgeld: Für extern bestellte Hochzeitstorte. 2,90 € pro Person*

* die Preise beziehen sich auf die Anzahl der anwesenden Gästezahl

.....

KÜHLUNG. Wegen einer behördlich auferlegten Hygienebestimmung sind wir verpflichtet für extern-mitgebrachte Hochzeitstorten eine separate Kühlmöglichkeit zu schaffen. Diese „Fremdware“ darf nicht gemeinsam mit unserer Ware gekühlt werden. Dies könnte bis zum Konzessionsentzug führen.

Gebühr Kühlung: Für maximal 5 Stunden. 30,00 € einmalig*

* sollten 5 Stunden überzogen werden, berechnen wir 90,00 €

.....

FREMDEINLAGERUNG /-VERZEHR. Jegliche Art von mitgebrachten Speisen, auch Backwaren, oder Getränken ist untersagt. Hierbei halten wir uns Gesetzlichkeiten des Finanz- und Gesundheitsamtes.

.....

HOCHZEITSTORTEN VON IHREM KONDITOR. Informieren Sie bitte Ihren Konditor über eine zeitnahe Anlieferung sowie Auf- und Abbau, unabhängig davon, ob Sie unsere Kühlmöglichkeit nutzen. Der Aufbau von (Hochzeits-)Torten kann nicht von uns übernommen werden.

.....

PRÄSENTATION DER HOCHZEITSTORTE. Gerne präsentieren wir Ihre über uns zusammengestellte Hochzeitstorte(n) exklusiv auf unserem Herztortenständer und Tortenwagen! Sofern Sie über einen Konditor Ihrer Wahl gebucht haben, stimmen Sie sich bitte mit diesem ab. Dieser sollte das nötige Equipment zur Verfügung stellen und Ihre Torte präsentieren. Sprechen Sie auch mit Ihrem DJ / Musiker über eine feierliche Musik sowie die Uhrzeit. Geben Sie den Zeitpunkt der Präsentation bitte auch an uns weiter damit diese nicht gestört wird.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN GASTHOF ZUM MOHR & MOHRENSAAL

§ 1 Geltungsbereich

1. Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die mit der Gaststätte zum Mohr GmbH abgeschlossen werden und folgende Merkmale erfüllen:
 - geschlossene Veranstaltung(en) jeglicher Art, wie z.B. Seminare, Tagungen, Hochzeiten, Firmenfeiern, etc.
 - die mietweise oder Nutzung von Veranstaltungsräumen und/oder -flächen im Innen- und Außenbereich
 - bestellte Leistungen des Restaurants jeglicher Art, wie z.B. Speisen, Getränke, Tischdekoration, Textilien, Service- und Küchenpersonal, etc.
2. Eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten, Flächen oder bestellten Leistungen des Restaurants, des Lädchens und des Mohrensaals ist ausgeschlossen.
3. Das Mietsverhältnis der gebuchten Veranstaltungsräume und/oder -flächen im Innen- und Außenbereich endet mit der Beendigung der Veranstaltung.
Der Zutritt im Nachhinein und/oder am Folgetag kann vom Restaurant verwehrt werden.

§ 2 Vertragsabschluss

1. Alle vom Restaurant unterbreiteten Angebote sind unverbindlich.
2. Ein verbindlicher Vertrag kommt durch die Erfüllung folgender Punkte zustande:
 - durch die schriftliche Bestätigung des Restaurant sowie
 - durch die Unterschriften beider Vertragspartner, d.h. Restaurant UND Kunde/Veranstalter sowie
 - durch den Zahlungseingang der vereinbarten Anzahlungssumme ausschließlich in Bar.
3. Mit verbindlichem Vertragsabschluss akzeptieren Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

§ 3 Reservierungsoption

1. Das Restaurant räumt dem potentiellen Kunden/Veranstalter eine unverbindliche Reservierungsoption von 14 Tagen ein.
2. Eine Reservierungsoption wird nur für einen Termin vergeben.
3. Nach Ablauf der Optionszeit verfällt die Option automatisch.
4. Das Restaurant behält sich vor, innerhalb der Optionszeit ohne Angabe von Gründen, von der Reservierung zurückzutreten.
5. Für die Fixierung einer Reservierung, hat der potentielle Kunde/Veranstalter dem Restaurant innerhalb der Optionszeit eine schriftliche Bestätigung inklusive der Rechnungsadresse anzugeben. Ferner ist laut § 8 eine Anzahlung ausschließlich in Bar zu leisten.

§ 4 Personenanzahl bei Veranstaltungen mit vorbestellten Speisen

1. Die bei Vertragsabschluss vom Kunden/Veranstalter genannte Teilnehmerzahl kann bis zu 7 Tagen vor dem tatsächlichen Veranstaltungstermin orrigiert werden. Diese Korrektur hat ausschließlich schriftlich an das Restaurant zu erfolgen. Dabei ist auch die Bekanntgabe der Altersgruppen für die Berechnung der Kinderpreise notwendig.
2. Die letztmalig genannte Teilnehmerzahl, 7 Tage vor Veranstaltung, ist verbindlich und kommt mindestens zur Berechnung. Wird die Teilnehmerzahl jedoch überschritten, wird die tatsächlich anwesende Teilnehmerzahl berechnet.
3. Die Berechnung in § 4 bezieht sich auf vorbestellte Speisen, wie z.B. Menüs, Buffets, Kuchen, etc.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

§ 5 Personenanzahl bei Veranstaltungen ohne vorbestellte Speisen

1. Die bei Vertragsabschluss vom Kunden/Veranstalter genannte Teilnehmerzahl kann bis zu 7 Tagen vor dem tatsächlichen Veranstaltungstermin korrigiert werden.
Diese Korrektur hat ausschließlich schriftlich an das Restaurant zu erfolgen.
2. Sollte sich die Personenanzahl am Tage der Veranstaltung um mehr als 20% reduzieren behält sich das Restaurant vor eine Ausfallgebühr (für Personal, Getränkeumsatz, Dekoration, etc.) in Höhe von 15,00 € pro Person zu berechnen.
3. Die Berechnung in § 5 bezieht sich auf Veranstaltungen, welche eine a la carte Bestellung am Veranstaltungstag gebucht haben.
4. Die Ausfallgebühr ist vom Kunden/Veranstalter zu leisten.
5. Es gelten die Zahlungsbedingungen von § 8.

§ 6 Leistungen und Preise

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden/Veranstalter bestellten und vom Restaurant bestätigten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde/Veranstalter ist verpflichtet die vereinbarten Preise der bestellten Leistungen zu zahlen. Die Zahlungserbringung zählt auch für Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte (z.B. Blumengestecke über Floristen).
3. Ab 1:00 Uhr berechnet das Restaurant dem Kunden/Veranstalter einen Nachtzuschlag von 150,00 € sowie von 2:00 Uhr bis maximal 3:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 250,00 €, unabhängig vom Veranstaltungsraum, unabhängig vom Innen- und Außenbereich sowie unabhängig von separat gebuchten Dienstleistern.
Der Kunde/Veranstalter muss das Restaurant 4 Wochen im Vorfeld in Kenntnis setzen.
4. Das Mitbringen eigener Lebensmittel oder eigener Getränke ist strengstens untersagt. Außerdem ist Fremdcatering über Dritte nicht gestattet. Dies gilt sowohl für Gäste als auch deren beauftragte Subdienstleister.
Wir verfolgen hier Gesetzlichkeiten des Finanz- und Hygieneamtes.
5. Bei nicht vorher angemeldeten Fremdverzehr, behält sich das Restaurant vor eine für das Restaurant angemessene Gebühr pro Person oder pro Flasche zu berechnen.
6. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

§ 7 Mindestumsätze für Veranstaltungen innerhalb unserer Ruhetage bzw. Betriebsferien

1. Sollte die Veranstaltung für einen unserer Ruhetage angefragt werden, so ist die Realisierung der Veranstaltung unter Einhaltung bzw. Zahlung des vom Restaurant festgelegten Mindestumsatzes möglich.
2. Der Mindestumsatz beträgt 500,00 € und beinhaltet ausschließlich die vorbestellten Speisen. Die vorbestellten Speisen gelten für Menüs, Buffets oder Gerichte aus der Speisekarte. Ein a la carte Service am Tag selbst ist ausgeschlossen, d.h. auch Speisen aus der Speisekarte müssen vor der Veranstaltung bestellt werden.
3. Weitere Posten wie z.B. Getränke, Aufwandspauschale (Raummiete), Tischdekoration, Technik, etc. sind vom Mindestumsatz ausgeschlossen und fallen zusätzlich an.
4. Sollte der vom Kunden /Veranstalter zugesicherte Mindestumsatz der Speisen am Tag der Veranstaltung nicht erreicht werden, so wird der Differenzbetrag vom tatsächlich gebuchten Speisenverzehr zum festgelegten Mindestumsatz von 500,00 € zusätzlich berechnet.
5. Die Differenz ist vom Kunden/Veranstalter vor Ort ausschließlich in Bar zu leisten.
6. Es gelten die Zahlungsbedingungen von § 8.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

§ 8 Zahlungsbedingungen: Anzahlung der Aufwandspauschale

1. Zur Fixierung der Reservierung ist sofort nach Ablauf der 14-tägigen Optionsfrist eine Anzahlung fällig. Erst mit Erhalt der Anzahlungssumme, ist die Reservierung verbindlich.
2. Die Höhe der Anzahlung beträgt 100% der Aufwandspauschale (Raummiete).
3. Bei Privatfeiern: die Anzahlungssumme (Aufwandspauschale) ist binnen 3 Tagen ab Vertragsabschluss in Bar zu zahlen. Diese Anzahlungssumme muss mit vorheriger Anmeldung im Restaurant beim Servicepersonal beglichen werden.
Der Kunde/Veranstaltung erhält eine Quittung.

§ 9 Zahlungsbedingungen: Anzahlung des zu erwartenden Speisenumsatzes

1. Die Höhe der Anzahlung des zu erwartenden Speisenumsatzes beträgt 50% der zu erwartenden Gästeanzahl.
2. Bei Privatfeiern: Diese Anzahlungssumme ist 12 Wochen vor Veranstaltungstermin in Bar zu zahlen. Diese Anzahlungssumme muss mit vorheriger Anmeldung im Restaurant beim Servicepersonal beglichen werden. Der Kunde/Veranstaltung erhält eine Quittung.

§ 10 Zahlungsbedingungen: Restzahlung des zu erwartenden Speisenumsatzes, Getränkepauschale, zusätzliche Personalkosten und Nachzuschlag

1. Sobald die aus § 4 genannte Korrektur über die Personenanzahl erfolgt ist –spätestens aber 7 Tage vor Veranstaltung- müssen die restlichen 50% des zu erwartenden Speisenumsatzes, 100% der zu erwartenden Getränkepauschalen sowie zusätzliche Personalkosten und Nachzuschlag in Bar mit vorheriger Anmeldung im Restaurant beim Servicepersonal beglichen werden. Der Kunde/Veranstaltung erhält eine Quittung.
2. Bei Privatfeiern: Diese Restzahlungssumme ist 12 Wochen vor Veranstaltungstermin in Bar zu zahlen. Diese Restzahlungssumme muss mit vorheriger Anmeldung im Restaurant beim Servicepersonal beglichen werden. Der Kunde/Veranstaltung erhält eine Quittung.

§ 11 Zahlungsbedingungen: Restzahlung der Restposten

1. Bei Privatfeiern: Die sich am Veranstaltungstag noch zusätzlich ergebenden Restbeträge (z.B. Getränke oder andere erbrachte Leistungen) sind direkt am Ende der Veranstaltung in Bar beim verantwortlichen Servicepersonal zu zahlen.

§ 12 Zahlungsbedingungen für Firmen (Behörden, Ämter, Verwaltung)

1. Die An- und Restzahlung per Überweisung genehmigt das Restaurant durch vorherige Sonderregelung ausschließlich Firmenveranstaltern/-kunden, welche bestimmten Verwaltungsaufgaben unterliegen.
2. Mit dieser Genehmigung ist jegliche An- und Restzahlungsrechnung -wie in § 8-11 und § 13 genannt- binnen 3 Tagen ab Erhalt der Rechnung zu überweisen.
3. Der zeitliche Zahlungsreihenfolge -wie in § 8-11 und § 13 genannt- gilt jedoch genau wie bei Privatfeiern.

§ 13 Zahlungsbedingungen: Sonstiges

1. Die vom Kunden/Veranstalter geleisteten Vorauszahlungen werden von der Abschlussrechnung subtrahiert.
2. Die Zahlung per Kredit- oder EC-Karten ist ausgeschlossen.
3. Bei Zahlungsverzug von An- und Abschlussrechnungen, berechnet das Restaurant eine Verwaltungsgebühr von 5,90 € pro Mahnung.
4. Ferner ist das Restaurant berechtigt, bei Zahlungsverzug besagter Rechnungen, Verzugszinsen in Höhe des aktuellen Prozentsatzes p.A. über dem jeweiligen Diskontsatz der deutschen Bundesbank zu fordern.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt.
Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

§ 14 Rücktritt des Restaurants

1. Werden vereinbarte An- oder Restzahlungsrechnungen binnen 3 Tagen nicht geleistet, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Treten sachlich gerechtfertigte Gründe wie z.B. höhere Gewalt oder Umstände welche, die Erfüllung des Vertrages für das Restaurant unmöglich machen ein, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Bei Irreführung oder Angabe falscher Tatsachen des Kunden/Veranstalters der gebuchten Veranstaltung (z.B. Anlass/Zweck), ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
4. Besteht die Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Öffentlichkeitsansehen des Restaurants gefährdet, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
5. Für den Kunden/Veranstalter besteht kein Anspruch auf Schadensersatz gegen das Restaurant, es sei denn bei vorsätzlichem oder fahrlässigem Verhalten des Restaurants.

§ 15 Stornierungskosten bei Rücktritt des Kunden/Veranstalters

1. Wird eine vertraglich vereinbarte Veranstaltung storniert, so hat das Restaurant das Recht eine Stornierungsgebühr abhängig vom Zeitpunkt der Stornierung zu berechnen.
2. Die Stornierungsgebühren ergeben sich wie folgt:
 - bis zu 12 Wochen vor dem Veranstaltungstermin:
25% des zu erwartenden Umsatzes
 - bis zu 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin:
50% des zu erwartenden Umsatzes
 - bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin:
75% des zu erwartenden Umsatzes
 - bei weniger als 4 Wochen bzw. bei Nicht-Absage:
100% des zu erwartenden Umsatzes inklusive Forderungen von externen Zulieferern oder Drittfirmen
3. Der zu erwartende Umsatz entspricht aller bestellten Speisen, der Aufwandspauschale (Raummiete), der gebuchten Technik, der bestellten Tischdekoration, der bestellten Textilien, der gebuchten Leistungen (z.B. Getränkepauschalen) / Auslage durch Dritte (z.B. Blumengestecke über Floristen).
4. Bereits erbrachte An- oder Restzahlungssumme kommen nicht zur Auszahlung.
5. Es gelten die Zahlungsbedingungen von § 8-13.

§ 16 Besichtigungen und Änderungen

1. Besichtigungstermine der Räumlichkeiten sind durch den Kunden/Veranstalter mit dem Restaurant abzustimmen und ausschließlich in den Öffnungszeiten möglich. Darunter zählen neben dem Kunden/Veranstalter auch Besichtigungen durch Veranstaltungsteilnehmer oder durch den Kunden/Veranstalter engagierte Drittdienstleister.
2. Persönliche Folgetermine mit detaillierten Absprachen werden pro angefangene Stunde mit 25,00 € berechnet und müssen im Vorfeld abgesprochen werden.
3. Sollte kein Termin abgestimmt worden sein, kann das Restaurant wegen Störung des betrieblichen Ablaufes den Zutritt verweigern.
4. Sollten vereinbarte Besichtigungs- und/oder Absprachetermine vom Kunden/Veranstalter oder deren Drittdienstleister nicht wahrgenommen bzw. am selbigen Tag storniert werden, behält sich das Restaurant vor, eine Ausfallgebühr in Höhe von 50,00 € zu berechnen.
5. Änderungen der Veranstaltung oder gebuchten Leistungen sind dem Restaurant ausschließlich schriftlich mitzuteilen und bedürfen einer Bestätigung durch das Restaurant.

Die Gültigkeit der vorliegenden Bankettmappe und der AGBs wird für den Zeitraum bis 31.12.2020 begrenzt. Wir behalten uns vor in diesem Zeitraum Angebots- und Preisanpassungen vorzunehmen.

§ 17 Dekorationsmaterial, Mobiliar, Musik, Technik, behördliche Genehmigungen

1. Die Anbringung von mitgebrachten Dekorationsmitteln, sonstigen Equipments, der Auf- und Abbau von Licht- und Tontechnik, etc. durch den Kunden/Veranstalter darf nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis des Restaurants erfolgen.
2. Ein Austausch bzw. Mitbringen von Mobiliar (Tische und Stühle) ist nicht gestattet.
3. Sämtliche Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
4. Im gesamten Gebäude herrscht sowohl für Gäste als auch für durch den Kunden/Veranstalter beauftragte Dienstleister wie z.B. Künstler, Musiker o.Ä. striktes Rauchverbot!
5. Die Verwendung von Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln, Schrauben o.Ä. zur Befestigung von Materialien an Wänden, Bodenflächen, Decken, Lampen etc. ist untersagt.
6. Die Anbringung sowie der Auf- und Abbau sind spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mit dem Restaurant abzustimmen. Bei Nichteinhaltung der Absprache, behält sich das Restaurant vor den früheren oder späteren Zutritt wegen Störung des betrieblichen Ablaufes zu verweigern.
7. Die Entfernung und Abtransport der mitgebrachten und durch das Restaurant genehmigten Dekorationsmitteln, sonstigen Equipments, Verpackungsmaterialien, Licht- und Tontechnik und die damit verbundene Wiederherstellung der Räumlichkeiten des Restaurants muss durch den Kunden/Veranstalter unverzüglich mit Beendigung der Veranstaltung erfolgt sein. Ein späterer Zutritt ist aufgrund des Personaleinsatzes und Betriebsablaufes nicht möglich.
8. Sollte dem Punkt 7 des § 17 nicht nachgekommen werden, stellt das Restaurant die Entfernung, Entsorgung bzw. Einlagerung auf Kosten des Kunden/Veranstalters in Rechnung. In diesem Fall entsteht ein neues Mietsverhältnis in Höhe von 490,00 € Pro angefangenen Tag.
9. Die Musik im Innenbereich ist unter Einhaltung von maximal 75 Dezibel bei geschlossenen Fenstern gestattet.
10. Die Nutzung von (Tisch-)Feuerwerk bzw. Feuerwerkskörpern und offenem Feuer sowie von Dampf- und/oder Nebelmaschinen ist im Innen- sowie Außenbereich untersagt. Dadurch verursachte Rauch- und/oder Feuerentwicklung führt zum Veranstaltungsabbruch sowie zur Zahlung von 150,00 €.
11. Die Nutzung von Konfettikanonen, Rosenbomben, künstlichen oder natürlichen Blütenblättern und das Streuen von Reis ist im Innen- sowie Außenbereich untersagt. Hierbei beugen wir einerseits Rutschgefahr und Einfärbung in die Holzdielung vor. Sollten der Kunde/Veranstalter sich dem widersetzen, entsteht eine Reinigungspauschale in Höhe von 150,00 €.
12. Bei Verunreinigungen der gebuchten Veranstaltungsräume und/oder -flächen im Innen- und Außenbereich durch Körperflüssigkeiten, Glasgut, Verpackungsmaterialien, Porzellan, Wurfdekorationen wie Konfetti, Rosenbomben, Blütenblättern, Reis oder Sand o.Ä. entsteht eine Reinigungspauschale in Höhe von 150,00 €, welche direkt Vorort fällig ist.
13. Eventuell notwendige behördliche Genehmigungen (z.B. GEMA-Gebühren) für die Veranstaltung hat der Kunde/Veranstalter selbständig, rechtzeitig und auf eigene Kosten zu veranlassen. Auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen obliegt dem Kunden/Veranstalter.

§ 18 Haftung

1. Der Kunde/Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigungen der Einrichtung und sämtlichen Inventars des Restaurants, welche durch ihn selbst, durch seine Veranstaltungsteilnehmer, durch seine Mitarbeiter, durch seine Hilfskräfte oder durch von ihm engagierte Dienstleister verursacht wurden. Dafür bedarf es keines Verschuldensnachweises.
2. Das Restaurant übernimmt keine Haftung für Beschädigung oder Diebstahl der durch den Kunden/Veranstalter mitgebrachten Garderobe oder sonstiger Gegenstände jeglicher Art.

§ 19 Erfüllungsort, Gerichtsstand und Schlussbestimmungen

1. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Hauptsitz des Restaurants.
2. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist bei Kaufleuten und juristischen Personen des öffentlichen Rechts der Hauptsitz des Restaurants:

Gaststätte zum Mohr GmbH
Burgstraße 72, 06114 Halle
Tel.: 0345 52 00 033
Geschäftsführer: Gunnar Schad
Amtsgericht Stendal, HRB 9767, USt.-IdNr. 110/108/45132

Treten wir als Kläger auf, sind wir berechtigt -nicht verpflichtet- das für den Beklagten zuständige Gericht anzurufen.

3. Für alle von uns geschlossenen Verträge gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Andere Bedingungen werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.
4. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
5. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden der allgemeinen Geschäftsbedingungen müssen in Schriftform und durch Unterschrift beider Vertragspartner im Vertrag festgehalten werden.

