Cateringkonzept

2022

Inhaltsverzeichnis

Seite	
3	Gastico Event Catering
5	Frühstück
6	Suppen
7	Belegte Brote
8	Wraps
9	Superfood
10	Fingerfood
11	Flying Food
15	Kuchen
16	Buffet Ideen
32	Menüs
38	Mobiliar & Dekoration
41	Getränke
48	Kontakt
49	Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln
50	Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gastico Event Catering für Ihre einzigartige Veranstaltung

Gastico Catering Berlin hilft Ihnen ihr nächstes Event zu einem runden Erlebnis zu machen, sei es ein Empfang oder eine Networking-Veranstaltung, ein zweitägiger Hackathon, ein wichtiges Meeting oder das sommerliche Team-Event!

Von Fingerfood über abwechslungsreiche Buffets bis zum mehrgängigen Dinner, von 10 - 800 Personen – sagen Sie uns, was Sie sich vorstellen und wir entwerfen gemeinsam ein passendes Menü.

Lieber klassisch oder fancy? Bouletten oder Lachs?
Bis wann muss ich eine endgültige Entscheidung Treffen?
Wir kennen die meisten dieser Fragen und haben auch meistens eine plausible Antwort parat.

Rufen Sie uns doch kurz an oder schreiben Sie uns eine Mail für ein unverbindliches Angebot.

Gastico Event Catering für Ihre einzigartige Veranstaltung

Was in die Pfanne kommt!

Unser Ziel ist es, jeden Tag hochwertiges und abwechslungsreiches Essen zu kochen – mit maximalem Nährwert und minimalen Auswirkungen auf die Umwelt. Bei uns kommen vor allem Produkte und Lebensmittel der Region und GVO-freie Rohstoffe in die Töpfe. Wir verwenden in unserer Küche keine Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe und werden das auch in Zukunft niemals tun.
Das schmecken Sie!

Ihre Ansprechpersonen

Manuel Carollo
Gastico Catering, Filiale Berlin
Leiter Gastronomie

+49 (30) 520099-312
carollo@gastico.de

Unter den Linden 1 / 10117 Berlin
www.gastico.de / www.viveno.de

Anne Leuschke
Gastico Catering, Filiale Berlin
Veranstaltungskoordination Catering

+49 (30) 520099-307
berlin@gastico.de

Unter den Linden 1 / 10117 Berlin
www.gastico.de / www.viveno.de

Frühstücks Snacks

Hefezopf mit Marmeladen

***

Herzhaft gefüllte Croissants

***

Bircher Müsli

***

Griechischer Joghurt mit gebranntem Mandel-Crunch

***

Frisch gepresster Möhren-Apfelsaft

***

Saisonaler Obstsalat (vegan)

***

Lachs-Brötchen mit Kresse-Schmand

***

Vollkorn-Brötchen mit Avocadocreme (vegan)

***

Belegtes Brötchen mit Gouda und Gartengurken (vegetarisch)

Wir besprechen, was Sie gerne essen und wieviel Sie wollen!

WAS ZUM AUSLÖFFELN!
Leidenschaftlich feine Suppen

Kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit Minze (Sommer)

***

Spargelcremesüppchen mit Croutons (saisonal verfügbar)

***

Cremige Orangen-Möhrensuppe mit Lauchzwiebeln und
Crème fraîche (vegetarisch)

***

Pastinakensuppe mit Schnittlauchöl (vegetarisch)

***

Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm (vegetarisch)
+ wahlweise mit Wiener-Würstchen-Scheiben

***

Klassische Kürbissuppe (vegetarisch)
+ wahlweise mit Apfelwürfel

Dazu servieren wir eine kleine Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Das ist nur eine kleine Auswahl der Suppen, die wir in den letzten Monaten für unsere lieben Kunden zubereitet haben.

BELEGTE BROTE sind alles andere als Langweilig

Unsere belegten Brote sind bestens geeignet zur Stärkung in langen Meetings oder als kleiner Snack zwischendurch, wenn sich der Hunger bemerkbar macht.

Nussbrot mit Schinken, Salat und gehobeltem Käse

***

Wurzelbrot mit geräuchertem Lachs & Senf-Dill Sauce

***

Belegtes Brot mit Humus und gerösteter Blumenkohlstreusel (vegetarisch)

***

Vollkornbrot mit Französischem Brie, Wildpreiselbeeren und dunklen Weintrauben (vegetarisch)

***

Belegtes Brot mit Schnittkäse, Schinken, Salatgarnitur & Gemüsegarnitur

***

Belegtes Brot mit Rote Bete-Creme und Kokosnuss (vegan)

***

Vollkornbaguette mit Putenaufschnitt, Brie und Tomate

***

Knuspriges Ciabatta mit gegrillten Gemüse, alten Balsamicomost und Basilikumkresse (vegan)

Wraps sind eine kreative Alternative zum Sandwich

Wraps sind einfach das Beste, wenn es unkompliziert sein soll. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie unsere leckeren Wrap Variationen.

Wraphälfte mit Poulardenbrust und Caesar Salat

***

Wraphälfte mit gebratenen Gemüse & Tomatencreme

(vegetarisch)

***

Wraphälfte „Asiastyle“ mit Tofu ,Koriander, Erdnusscreme, Paprika, Erbsensprossen & Mango (vegetarisch)

***

Wraphälfte mit getrockneten Tomaten, Baby-Spinat, Feta & Honigsenf

***

Wraphälfte mit Salatmix, Ofen-Falafel, Cranberry-Rotkohl, Hummus, Chipotle Sauce (vegetarisch)

***

Wraphälfte mit Goudakäse, Römersalat, Mais, Möhren und Kresse (vegetarisch)

***

Wraphälfte mit Avocado Sesam und provenzalisches Gemüse (vegetarisch)

***

Wraphälfte „Mexican Avocado Wrap“ Salatmix, Avocado, Schwarze Bohnen, Nachos, Cheddar, Ofen-Mais, Joghurt-Koriander-Creme

Superfood

Bowls

Ein Food Trend für jeden, der auf eine ausgewogene Ernährung Wert legt: **Bowls**. Mit unseren bunten **Bowl**-Kreationen kommen Sie gut durch den Tag.

Veggie Buddha Bowl

mit gegrilltem Gemüse & Süßkartoffeln, Edamame, Walnüssen, Roter Bete, frischem Basilikum, warmem Quinoa & Vollkornreis, frischem Salat und Soja Sesam Sauce

***

Vegan Falafel Bowl

mit Falafel, cremigem Hummus, saftigen Granatapfelkernen, Roter Bete, Gurken, knackigen Karotten, frischer Minze, warmem Quinoa & Vollkornreis, frischem Salat und Lemon-Mint-Sauce

***

New Oriental Bowl (vegan)

Rote Bete Hummus, Curry-Blumenkohl, Granatapfel, Kichererbsen, Babyspinat, Rotkohl, Falafel, Kernmix und Tahini Dressing

Lachs Avocado Bowl

mit gezupften Lachs, Avocado, Edamame, Roter Bete, gerösteten Crunchy Onions, frischem Koriander, warmem Quinoa & Vollkornreis, frischem Salat und Soja-Sesam-Sauce

***

Chicken Bowl

gegrillte Hähnchen-Filetstreifen, Edamame, sonnengereiften Strauchtomaten, fruchtiger Mango, saftigen Granatapfelkernen, gerösteten Crunchy Onions, warmem Quinoa & Vollkornreis, frischem Salat und Erdnuss-Limetten-Dressing

Fingerfood

Bitte beachten Sie das dieses Handwerk nicht als Sattmacher geeignet ist…umso besser eignet sich unser Fingerfood als kleiner Snack auf Veranstaltungen zum Aperitif oder Sekt Empfang. In Berlin isst man unsere kleinen Köstlichkeiten mit der Hand.

Mousse von der geräucherten Entenbrust mit Preiselbeeren

***

Mini Kürbis-Quiche mit Schwarzwälder Rauchschinken und Ingwerdip

***

Mediterranes Gemüsetatar mit Rosmarinaromaten im Knusperkörbchen (vegetarisch)

***

Blini mit Meerrettich-Acai-Creme und hausgebeiztem Lachs

***

Pulled Pork im Knusperkörbchen mit Koriandermayonnaise

***

Geflügelspieße mit Erdnussbuttermarinade

***

Avocado-French-Toastecken (vegetarisch)

***

Mini Gemüseküchlein aus Kichererbsen mit Hummus Dip (vegan)

Flying Food

Flying Food ist ein Service bei dem unsere Mitarbeiter mit Tabletts durch die Reihen Ihrer Gäste gehen und Ihre Gäste sich jederzeit an den Speisen und Getränken bedienen können, ohne immer wieder aus interessanten Gesprächen herausgerissen zu werden, um sich am Büffet Getränke oder Desserts zu holen.

Eine Auswahl unserer Flying Speisen finden Sie im Anschluss: Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken im Kleinformat. Die Speisen bleiben dabei klein und appetitanregend. Sie können sowohl warm als auch kalt serviert werden. Es werden jedoch mehr Servicemitarbeiter benötigt.

Vorspeisen

Taboulé-Salat mit Couscous, Gemüse, getrockneten Tomaten und frischem Koriander (vegetarisch)

***

Berliner Kartoffelsalat mit separat gereichten Mettenden

***

Wurstsalat mit würzigem Käse, Cornichons und Lauge

***

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und gehobeltem Käse (vegetarisch)

***

Salat von Gurke und Wasabi mit Räucherlachs und Frisée

***

Heringssalat mit Rote Bete und Apfelstückchen

***

Radieschen-Salat mit Emmentaler & Frühlingszwiebeln (vegetarisch)

***

Flying Food

Babymozzarella-Cherrytomaten gespießt mit hausgemachtem Basilikumpesto

***

Falafel-Bällchen mit zweierlei Dips

***

Couscous Salat mit Trauben und Räuchertofu

(vegetarisch)

***

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauke und Erdbeeren

(vegetarisch)

***

Warme Gemüse-Quiche an kleinem Salat und Barbecue-Schmand (vegetarisch)

***

Gebeizter Saibling Asia-Style mit Rucola-Mango-Salat

***

Kassler-Birnensalat mit Meerrettichsauce

***

Wassermelonen-Avocado-Salat mit Kichererbsen-Croûtons (vegan)

Flying Food

Hauptgänge

Königsberger Klopse, Rote-Bete-Würfel und Kartoffelstampf

***

Kichererbsen-Curry mit Langkornreis oder Quinoa, Sprossen und Ingwer (vegan)

***

Gebratenes Kräuterhähnchen mit gerösteter Zucchini und Paprika an cremiger Parmesan-Polenta

***

Zander unter einer Kräuterkruste mit Brodowiner Rübchen und Ebly Risotto

***

Geschmortes Rinderbäckchen mit Shiitake-Pilzen und Kartoffel-Kürbisstampf

***

Rote-Bete-Spätzle mit schwarzem Linsen-Ragout

(Meerrettich und Spinat) (vegetarisch)

***

Rinderragout á la „Stroganoff“ mit Kartoffel-Erbsenpüree und Brokkoli-Röschen

***

Schweinemedaillons in Weißbier-Jus, mit Apfel-Blaukraut und Mini Kartoffelknödel

***

Gebratene Gnocchi mit Zucchini-Kürbisgemüse und Parmesan in leichter Kräutersauce (vegetarisch)

***

Grünkernrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Radicchio (vegan)

Dessert im Flying Food

EIN RUNDER ABSCHLUSS

Denn Dessert ist Chefsache!

Mit unseren Desserts wird die Nachspeise zum Hauptdarsteller!

Weiße Schokoladen-Mousse mit geflämmter Mango und Pistazienkernen

***

Pflaumen-Panna Cotta mit feiner Zimtnote & Mandelsplitter

***

Schokoladen Soufflé
Runde Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Rosmarin-Beeren Ragout

***

Himbeer-Trifle mit Limoncello-Créme, frischen Himbeeren, Pistazien-Schnee & Mandel-Biskuit

***

Marillenknödel mit Butter und Zucker aus der Pfanne, Bourbon Vanillesauce

***

Karamell Mousse mit Karamellsauce (vegan)

***

Vegane Vanilletarte mit Beeren

***

Marinierte Erdbeeren mit einem Waldmeisterküchlein

Kuchenauswahl

Einer der Wichtigsten ist sicherlich der Käsekuchen… Als Energieschub für das Meeting am Nachmittag, zum Kaffee während des Workshops, zum Frühstück bei der Tagung oder einfach mal so.

Omas Käsekuchen

***

Veganer Marmorkuchen mit Schoko-Nussglasur

***

Zwetschgenkuchen-Schnitte mit Butterstreusel (saisonal)

***

Leckerer Apfel-Streusel-Kuchen

***

New York Cheesecake mit Himbeerspiegel

***

Gedeckter Apfel-Blechkuchen

***

Saftiger Marmorkuchen

***

Erdbeerkuchen vom Blech (saisonal)

***

Schoko-Kirsch-Kuchen

Natürlich gibt es auch noch zahllose weitere saisonale Sorten: Traditionell oder mondän, original oder originell, gerührt, gerollt, mit Butterstreusel oder Glasur – unsere süßen Teilchen befriedigen Ihre Kuchen-Gelüste. Einfach mal einen Kuchen anfragen.

Buffet Idee I

Wir leben die leichte gesunde Küche, kochen viel vegetarisch, aber auch mit Fisch und Fleisch. Beim Business Lunch Catering ist wichtig, dass das Essen nicht nur schmeckt sondern Sie vital hält und Ihnen die notwendige Energie für den Tag gibt. Leicht, gesund und so abwechslungsreich wie das Leben!

„Quick and easy Buffet“

Vorspeise

Saisonales Salatarrangement mit Gurke, Tomate, Radieschen, Mozzarella Kugeln, Croutons und Kernen, Joghurtdressing und Balsamico, Brotkorb und Butter

Hauptgänge

Hähnchengeschnetzeltes Jäger Art mit Kartoffelstampf und ein kunterbuntes Ofengemüse

***

Gebratene Gnocchi mit Zucchini-Kürbisgemüse und Parmesan in leichter Kräutersauce (vegetarisch)

Dessert

Süße Köstlichkeiten im Gläschen oder kleinem Porzellan serviert

Apfel-Karamell-Dessert

Hätten Sie lieber das Eine mit dem Anderen oder selber ein paar Ideen?
Selbstverständlich erstellen wir auch gerne ein persönliches Buffet Angebot.

Buffet Idee II

Suppe

Vegane Kürbissuppe

***

Brotkorb, glutenfreies Brot und Butter

Hauptgänge

Kross gebratene Hähnchenbrust mit Süßkartoffelstampf und Steckrüben-Kohlrabi-Gemüse

***

Spinat-Tarte mit Frischkäse und angemachtem Feldsalat (vegetarisch)

***

Pasta mit Zucchini-Bolognese (vegan),

dazu servieren wir veganen geriebenen Käse

Dessert

„Omas Milchreis“ mit Apfelkompott und Zimt & Zucker

***

Veganer Flan mit Karamellsauce (vegan & glutenfrei)

Buffet Idee III

Lunch Empfehlung

Salate

Raffinierte Salate im Vorspeisen-Gläschen oder kleinem Porzellan serviert

Süßkartoffelsalat mit Rucola und Parmesan (vegetarisch)

***

Couscous Salat mit Trauben und Räuchertofu

(vegetarisch)

***

Geflügelsalat „Bombay“ mit Curry-Sauce, Paprika & Sojasprossen

***

Miniboulettten „Das Berliner Original“ mit Mostrich und Kartoffel-Gurkensalat

Wir servieren nach Auswahl zwei Vorspeisen.

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf Lauchgemüse, Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln

***

Pasta mit Zucchini-Bolognese (vegan),

dazu servieren wir veganen geriebenen Käse

***

Rosa gegrilltes Schweinefilet auf

provenzalischem Gemüse mit Kartoffelgratin

und Pommery-Senfsauce

Buffet Idee III

Rindfleisch „Berliner Art“ - gekochte Rinderbrust - mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettich-Sauce

***

Spinatknödel an Pilzsauce und einem Gartensalat

(vegetarisch)

Wir servieren nach Auswahl zwei Hauptgänge.

Dessert

Süße Köstlichkeiten im Gläschen oder kleinem Porzellan serviert

Eierlikör-Pudding mit karamellisierten Walnüssen und Apfelspalten

***

„Der rote Klassiker“ Rote Grütze mit Vanillesauce

***

Vanille-Panna Cotta mit Beerenragout und Haselnusskrokant

***

Schokoladen-Mokka-Flammerie mit Pinienkern-Karamelsauce

Wir servieren nach Auswahl ein Dessert.

Buffet Idee IV

Spargel Buffet

(Saisonal verfügbar ab Mitte April bis ca. 20 Juni)

Suppe

Spargelsuppe mit Haselnuss-Petersilien-Topping (vegetarisch)

Dazu servieren wir eine kleine Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Hauptgänge

Spargel mit Vanille-Butter und Lachsforellenfilets

***

Farfalle mit gebratenem Spargel in Bärlauchsauce, Parmesan und Cherrytomaten (vegetarisch)

***

Spargel-Lachs-Quiche an einem kleinem Salat und einem Kräuter-Schmand-Dip

***

Asia-Hühnchen mit warmen Quinoa, Chilisauce und grünem & weißem Spargel

***

Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Karotten und Reis

***

Bärlauch-Spargel-Risotto mit Schmortomaten & Schweinefiletstreifen

Wir servieren nach Auswahl zwei Hauptgänge.

Buffet Idee IV

Dessert

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis

***

Leichte Orangenmousse auf Erdbeer-Carpaccio

***

Lavendel-Panna Cotta mit Pfirsichpüree

***

Beerensalat mit Joghurt-Limetten-Mousse und Honighippe

Wir servieren nach Auswahl ein Dessert.

Kulinarische Grill-Empfehlungen

Was passt zum Fleisch besser als frische Salate? Wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Favoriten – sommerlich, bunt, tropisch, griechisch, italienisch oder zünftig – wir zaubern für jeden Salat-Geschmack etwas Passendes.

Vorspeisen & Beilagen

Süßkartoffel-Quinoa-Salat mit gebratenen Radieschen

***

Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum (vegetarisch)

***

Spargelsalat mit Oliven-Tomatenvinaigrette (vegan möglich)

***

Marinierte Artischockenherzen auf Rucolablättern mit Thymian und Zitrone

***

Italienische Antipasti (Paprika, Aubergine, Zucchini, Pilze & Schalotten)

***

Quinoa- Salat mit Cranberries, Granatapfel, Pinienkerne, Minze & mildem Schafskäse (vegetarisch)

***

Italienischer Nudelsalat mit gehobeltem Käse

***

Bayrischer Kartoffelsalat - das Original-Rezept mit Essig-Öl-Marinade

***

Bunter Brotkorb mit
hausgemachten Brotaufstrichen & Kräuterbutter

Kulinarische Grill-Empfehlungen

Vom Grill

Verschiedene Fleischsorten: Nackensteaks in BBQ-Marinade, Minutensteaks von der Rinderhüfte, Bratwürste und marinierte Hähnchenbrust

***

Backkartoffel mit Sourcream (vegetarisch)

***

Knackiges Grillgemüse aus der Region (vegetarisch)

***

Maiskolben mit Butter und Fleur de Sel (vegetarisch)

***

Feta-Grillpäckchen mit getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Pinienkernen (vegetarisch)

***

Gegrillter Lachs mit Avocado-Salsa

Kulinarische Grill-Empfehlungen

Dessert

Gegrillte Ananas mit Pistazien und Honig-Joghurt

***

Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeerspiegel

***

Berliner Luft, Zitronencreme mit Himbeermark

***

Crème brûlée mit süßem mit Beerensalat

***

Veganes Mango Mousse mit Beeren der Saison

(*abhängig von Zusammenstellung*)

Lassen Sie uns wissen, was ihr Haushaltsplan für das Barbecue hergibt und wir erstellen ihnen ein passendes Angebot.

Regionale Buffet-Empfehlung I

Immer mehr Menschen, denen gutes Essen und die Umwelt am Herzen liegen, kochen regional. Deshalb legt die Regionale Küche stetig an Beliebtheit bei unseren Kunden zu. Nicht alle Speisen sind immer saisonal verfügbar!

Vorspeise

Saisonales Salat Büffet mit Kernen, Saaten und Cerealien,

dazu servieren wir Limetten-Joghurt Dressing, Kräuter-Vinaigrette,

Couscous Salat mit bunten Bohnen, Koriander und Brodowiner Bio-Ziegenkäse

***

Frischkäse, Butter und eine bunte Brotauswahl

Hauptgang

Gebackene Kartoffel Sticks aromatisiert mit geräucherter Paprika, Parmesan und Kräuter Quark (vegetarisch)

***

Gebratener Müritz Zander auf Mandelspinat und Zitronen Polenta

***

Brodowiner Rinder Tafelspitz mit Boullion-Kartoffeln

***

Rote Bete Risotto mit Rauke, Gemüseperlen und Parmesan (vegetarisch)

***

Wolowina Roastbeef-Braten mit Möhren-Radieschen-Gemüse und Kartoffelgratin

***

Kalbsleber „Alt Berlin“ mit Zwiebel, Apfel und Quetschkartoffeln

***

Ravioli in leichtem Kräuterrahm mit Pfifferlingen

Wir servieren nach Auswahl zwei Hauptgänge.

Regionale Buffet-Empfehlung I

Dessert

Erdbeer-Milchreis mit weißer Schokolade

***

Aprikosen Crumble mit Aroniabeerenschaum

***

Schwarze Johannisbeeren und Brandenburger Biojoghurt

Wir servieren nach Auswahl ein Dessert.

Regionale Buffet-Empfehlung II

Vorspeisen

Forellensalat mit Rettich und Senfdressing

***

Süßkartoffel-Carpaccio mit Walnüssen und Ricotta

***

Brunnenkresse-Salat mit Steakstreifen (Wolowina Rind)

***

Geräucherter Aal mit Rote Beete Carpaccio, Meerrettich-Crème fraîche & Forellen Kaviar

***

Ackersalat von der Sieglinde

(Brandenburger Kartoffelsalat mit

Kirschtomaten und Dijon-Senf-Dressing)

Wir servieren nach Auswahl zwei Vorspeisen.

Regionale Buffet-Empfehlung II

Hauptgang

Warme Gemüse-Quiche mit kleinem Salat und Barbecue-Schmand (vegetarisch)

***

Kabeljau unter einer Kräuterkruste mit Brodowiner Rübchen und Ebly Risotto

***

Rote-Bete-Spätzle mit schwarzem Linsen-Ragout

(Meerrettich und Spinat) (vegetarisch)

***

Linumer Kalbsfilet unter einer Pilzkruste mit Petersilien-Karotten und schwarzen Risotto

***

Buntes Spargelgemüse mit getrockneten Tomaten, Pasta aus der Berliner Manufaktur Pantalone

Wir servieren nach Auswahl zwei Hauptgänge.

Dessert

Sauerrahm-Apfel-Cube mit eigenem Crunch

***

Heidelbeeren-Wähe (Tarte) mit Quarktopping

***

Getrockneter Kefir mit Blaubeeren, Amarant und Akazienhonig

Wir servieren nach Auswahl ein Dessert.

Weihnachtliche Buffet-Empfehlung

Vorspeisen

Salatkreation mit roten Linsen, Grünkohl, Apfelstückchen und Pekannüssen

***

Orangentaboulé mit Halloumi (vegetarisch)

***

Honigglacierter Ziegenkäse auf winterlichem Salat in Walnussdressing (vegetarisch)

***

Salat mit gebackenem Kürbis, Granatapfel und Ziegenkäse (vegetarisch)

***

Teriyaki Lachs auf Wasabi-Gurkensalat

***

Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott

Wir servieren nach Auswahl zwei Vorspeisen.

Suppen

Maronensuppe mit Majorancrunch (vegetarisch)

***

Kartoffel-Wirsing-Suppe mit Speck

***

Kohlrabi-Vanillecremesuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Croûtons (vegetarisch)

Dazu servieren wir eine kleine Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Wir servieren nach Auswahl eine Suppe.

Weihnachtliche Buffet-Empfehlung

Hauptgang

Sauerbraten mit Pfefferkuchensauce, Rosenkohl und Schupfnudeln

***

Entenbrust mit Nuss-Crunch, Weihnachtlicher Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

***

Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, cremiges Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

***

Kürbis-Spinat-Lasagne mit einer Béchamelsauce

(vegetarisch)

***

Wildragout mit Preiselbeer-Wacholder-Jus, Butterspätzle und Mini Birnen

***

Käseknödel mit Pilzragout und Cranberrys (vegetarisch)

***

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Spinat (vegetarisch)

***

Puten-Rollbraten mit Granatapfel-Sauce, Rosenkohl- Sellerie-Gemüse und Süßkartoffel Polenta

Wir servieren nach Auswahl zwei Hauptgänge.

Weihnachtliche Buffet-Empfehlung

Dessert

Süße Köstlichkeiten im Gläschen oder kleinem Porzellan serviert

Veganes Bratapfel-Spekulatius-Dessert

***

Gebrannte-Mandel-Schoko-Mousse

***

Bayerische Crème mit einem Apfelragout

***

Winter-Cheesecake mit Glühweinkirschen

***

Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Orangenfilets

***

Klassischer Bratapfel gefüllt mit Nüssen, Marzipan und Rosinen, Vanillesauce

***

Weihnachts-Tiramisu mit Glühwein-Feigen

(*abhängig von Zusammenstellung*)

Passend zur bevorstehenden Adventszeit bieten wir Ihnen zauberhafte Weihnachts-Buffets. Köstliche winterliche Vorspeisen, festliche Hauptgänge bis hin zu süßen Desserts - an alles haben wir gedacht. Mit klassischen oder außergewöhnlichen Genüssen – wir bringen Weihnachten gerne zu Ihnen und Ihren Gästen.

Gerne setzen wir auch Ihre persönlichen Wünsche um und erstellen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.

Mittagsmenü- Empfehlung I

Vorspeise

Kaltes Gurkensüppchen mit Joghurt

Hauptgang

Gegrilltes Steak vom „Havelländer Apfelschwein“
mit Spargel neuen Kartoffeln und
Zitronen - Sauce Hollandaise

Dessert

Melonencocktail mit einem Mini Brownie-Würfel und cremiges Vanilleeis

Mittagsmenü- Empfehlung II

Vorspeise

Bunte Blattsalate mit gerösteten Süßkartoffeln, buntem Gemüse, Kernen, Croutons und Trauben-Vinaigrette

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-Möhren-Pilz-Gemüse mit Gnocchi und lauwarmem Parmesanschaum

Dessert

Ingwer-Vanille-Grießflammerie mit Schokoladensauce

und karamellisierten Aprikosen

Vegane Menü- Empfehlung I

Vorspeise

Marinierter und gegrillter Tofu mit Grapefruitfilets, Avocado und Pinienkernen

Hauptgang

Veganer Nussbraten mit Süßkartoffelpüree, Rosenkohl und Orangen-Schalotten-Jus

Dessert

Erdbeer-Colada-Cake mit Knusperboden an „Local Berry“-Mix

Vegane Menü- Empfehlung II

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio auf einem Rucola-Beet mit Birnenspalten, karamellisierten Walnüssen und Orangenwürfel

Hauptgang

Quinoa-Feta-Spinat-Bratlinge an Ofenkürbis mit cremigen Kartoffelgratin

Dessert

Himbeer-Sorbet auf Macadamia-Brownie

Abendmenü- Empfehlung I

Vorspeise

Feldsalat mit heimischen Gartengemüse, dazu Gurken-Macaron mit Matjesscheibe und Apfelgurkendip

Hauptgang

Tranchen vom Linumer Kalbsrücken auf glasiertem Gemüse und Kartoffel-Gratin

Dessert

Weiße Schokoladen Crème brûlée, Feigenkompott und Vanilleeis

Abendmenü- Empfehlung II

Vorspeise

Durch den Gemüsegarten mit Limonenschaum und gerösteten Hanfsamen (vegetarisch)

Hauptgang

Gebratenes Steinbuttfilet im Kokosnuss-Sud mit Romanescopüree und fermentierter Gelber Bete

Dessert

Fruchtige Macarons mit Dulce de leche Eiscreme

Bankett Mobiliar

Keine Bankettveranstaltung ohne das richtige Mobiliar…

Sollte mal nicht das passende Möbelstück für ihr Format vor Ort sein, können wir gerne jederzeit das passende Mobiliar über unsere Partner für Sie organisieren.

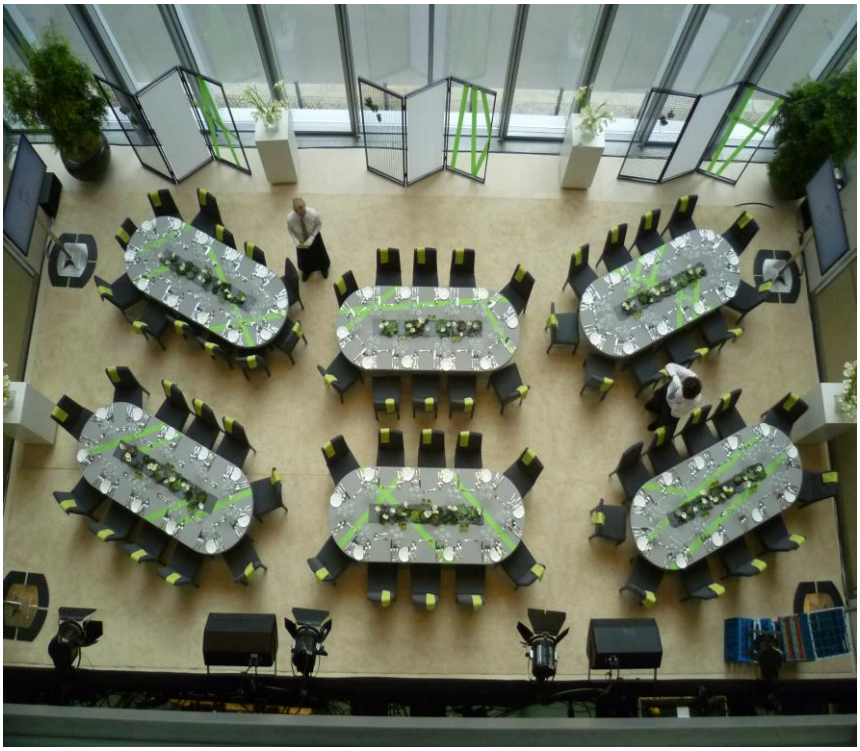
VERANSTALTUNGSFORMATE

Konferenz. Tagung. Kongress.

Symposium. Workshop. Seminar. Pressekonferenz. Podiumsdiskussion.

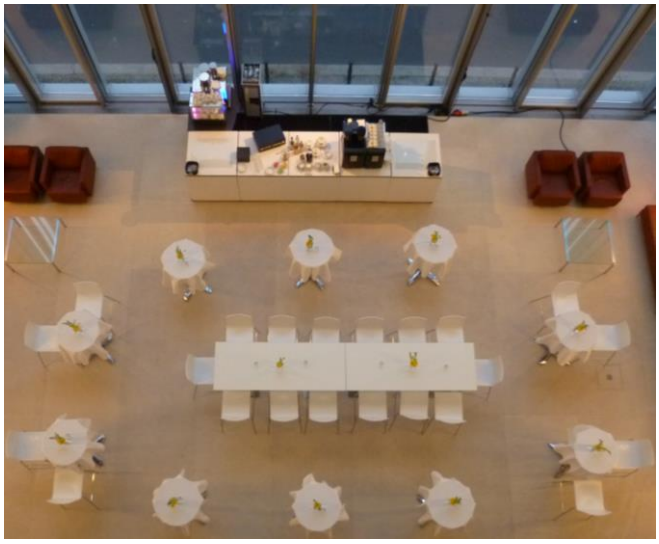
Messe. Ausstellung. Produktpräsentation. Preisverleihung. Galadinner.

Konzert. Lesung. Stehempfang.



Bankett Mobiliar

Auf Wunsch kümmern wir uns um alle logistischen Details rund um die Veranstaltung. Damit Sie sich auf die Inhalte konzentrieren können.



Zudem ist uns Nachhaltigkeit wichtig und versuchen daher unseren CO2- Fußabdruck durch vorausschauende Planung und den Einsatz von abbaubaren Materialien so gering wie möglich zu halten.

Blumendekoration

Bei einem Event ist nicht die Größe entscheidend, sondern der Anlass.
Egal ob Businesslunch, glamouröse Gala oder privates Dinner – wir wollen gerne mit unseren Partnern dazu beitragen, dass wir Ihrer Veranstaltung eine ganz persönliche Note verleihen.
Kommen Sie mit eigenen Ideen oder lassen Sie sich von uns inspirieren!

Getränke

Softgetränke

- Selters Classic / Naturell
- Coca Cola / Zero
- Orangensaft / Apfelsaft
- Proviant Berlin Bio Schorlen
- Kreuzbär Faßbrause

Heißgetränke

- Heimbs Kaffee
- Tee Ronnefeldt

- Cappuccino
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Doppelter Espresso
- Espresso
- Espresso Macchiato
- Heiße Schokolade

Bier / Prosecco / Cava / Sekt

Bier

- Berliner Kindl Jubiläums-Pils vom Fass — Glas 0,33 l
- Alkoholfreies Bier — FL. 0,33 l
- Weizenbier — FL. 0,50 l

Prosecco Frizzante 'Ca'Soligo', Cantina Colli del Soligo, Denominazione di Origine Controllata

Im Geschmack ist dieser Prosecco frisch, schwungvoll und erinnert an Akazienhonig und reife Äpfel. Die leicht spritzige Perlage ist fein und anhaltend.

El Miracle Cava Brut

Vicente Gandia

Ein leichter, erfrischender Schaumwein, der wie ein Champagner hergestellt werden muss und 12 Monate auf der Hefe lagert. Die Rebsorten: Chardonnay und Macabeo bringen Zitrusnoten und Blütenaromen ins Bukett.
Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy!

Rheingau Riesling Sekt brut - Sektkellerei OHLIG

Dieser Riesling brut stellt einen klassischen Sekt dar, der hält was er verspricht: Weinbergpfirsich am Gaumen bei prickelnder Säurestruktur.
Sein Auftritt ist spielend leicht und unbeschwert. Somit lässt er sich ausgezeichnet als Aperitif oder zu leckeren Fisch- und Fleischgerichten servieren

Weißwein / Rosé

2018 Herr Doktor, „Doktor“ Weißwein Cuvée

Sauvignon Blanc, Riesling & Herr D Weißburgunder, Qba, trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

Eine erfrischende Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Ein animierender Weißwein, der an reife Zitrusfrüchte und knackige Granny Smith Äpfel erinnert. Die fruchtige Komponenten werden von der frischen Säure perfekt ausbalanciert.

2015 Riesling Buntsandstein Pflüger, Pfalz

Der Pflüger Riesling vom Buntsandstein trocken leuchtet intensiv gelb im Glas und verströmt sogleich einen intensiven Duft nach reifem Pfirsich, Mirabelle und Stachelbeere. Duftig-florale Noten untermalen.
Den Gaumen trifft dieser Riesling saftig und frisch, zugleich mit schön Power und guter Balance. Komplex, dezent mineralisch und mit langem Finale.

2018 Cuvée Weiße Reben, Qualitätswein, trocken

Weingut Ludi Neiss

Saftige Rieslingfrucht und die feine Würze des Rivaners vereinen sich zu einem knackig-frischen und sommerlich- leichten Wein!

2018 Weißburgunder & Chardonnay

Qualitätswein, trocken, Weingut Dreissigacker

Fruchtige Frische des Weißburgunders vereint mit delikater Eleganz des Chardonnays. Einladender Duft nach reifen gelben Früchten. Harmonisch mit mittlerem Körper.

Weißwein / Rosé

2018 Bercher Grauburgunder, trocken, VDP Gutswein, Baden

Im Weingut Bercher in Burkheim am Kaiserstuhl werden bereits seit zehn Generationen exzellente Weine an- und ausgebaut. Ihre Tradition verpflichtet die Familie Bercher zu hochwertigen Weinen, die mit viel Liebe und Qualitätsbewusstsein hergestellt werden. Der Graue Burgunder trocken ist ein unkomplizierter Wein, mit einer fruchtigen Nase. Er ist am Gaumen würzig und körperreich.

2018 Grauburgunder Qualitätswein, trocken, Oliver Zeter

Mittleres Gelb. Feines reifes, vielschichtiges Burgunderbouquet mit kühler Brillanz, einem Hauch Hefe, weißem Kernobst sowie Bratapfel. Animierende Frucht- und Körperfülle, feiner Schmelz mit delikater Säure und Zitrusnoten. Ein gradlinig-eleganter, ausdrucksvoller Burgunder mit aufrichtigem Charakter bei vergleichsweise moderatem Alkoholwert.

2018 Pinot Bianco, Weißburgunder, Alois Lageder, Südtirol

Alois Lageder hat hier einen äußerst saftigen, apfelduftigen Weißburgunder in die Flasche gebracht. Frische und Trinkfluss zeichnen diesen Pinot Bianco unter anderem aus.

Roséwein

2018 Rosé, Qba, trocken

Weingut Anette Closheim, Nahe

Beerig, herzhaft, spritzig, fruchtiger Frühlings und Sommerwein!

Es kann zu Jahrgangswechseln kommen oder dass ein gewünschter Wein mal nicht verfügbar ist.

Echt Nix Dabei ?
Fragen Sie uns & gemeinsam
finden wir schon was passendes!

Rotwein

2016 Raiza Red Wine Crianza

Denominación de Origen

Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen würzig.

2015 „BO“ Bobal, Bodegas Vicente Gandia

"*BO" steht für die lokale Rebsorte BOBAL, aus der dieser Elegante Rotwein gemacht ist. Er lagert zudem für 9 Monate in französischen Eichenfässern, wo er seine Finesse erhält. Ein delikater Duft nach dunklen Beeren und Lakritz sind typisch, dezente Röstaromen nach Bitterschokolade ergänzen die Aromenpalette. Er begleitet viele Fleischgerichte aus Lamm, Rind oder Wild.*

2017 Tapps Rot Cuvée aus Saint Laurent & Merlot

Qualitätswein, trocken, Oliver Zeter

Eine Cuvée aus Saint Laurent und Merlot. Harmonisch mit viel Frucht von Brombeeren und saftigen Kirschen. Weich und rund passt er zu Fisch und hellem Fleisch.

2017 Bender „Der Rote“

Qba, trocken, Bender Wine Pfalz

Die allseits bekannten „Globalplayer" Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir lassen auch diesen Wein zum unkomplizierten und nicht zu schweren Trinkgenuss werden.

Rotwein

2015 RIFF Rosso

(Cabernet - Merlot) Dolomiti IGT

Cantina Riff, Progetto Lageder, Südtirol

Nach acht Monaten im Barrique überzeugt der Wein mit reifem Beerenbouquet, würzigen Anklängen und ausgewogenem Körper mit reifem Tannin.

2016 Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia DOC

Der zu 100 % aus Nero d'Avola bestehende Plumbago duftet intensiv nach roten und schwarzen Früchten, schmeckt nach Kakao und überzeugt durch perfekt integrierte Holznoten.

2016 Roter Satz - Rotweincuvée

VDP. Gutswein, Weingut Rings

Die Cuvée setzt sich aus den Rebsorten Portugieser und St. Laurent zusammen. Der Wein zeigt ein wunderschönes Bukett von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Vanille, Bitterschokolade, Toast, Rauchfleisch, Pfeffer, Lakritz, Nelken, mineralische Noten und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, saftig, viel dunkle Frucht.

2018 Cuvée Ursprung Markus Schneider, Deutschland, Pfalz

Die Trauben stammen aus den heißen Parzellen des Feuerberges, der geprägt ist von Kies, Sand und Terrassenschotter. Er zeigt ausladende rot und dunkle Beerenfrüchtearomen sowie Anklänge an Schokolade und Kräuter. Diese delikate Cuvée wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser hergestellt und lagert für einige Monate in Holzfässern. Im Geschmack kraftvoll und aromatisch.

Kontakt

Unser Team steht Ihnen gern für Ihre Wünsche zur Seite.

Manuel Carollo
Leiter der Gastronomie

Telefon 030 / 52 00 99 312
Mobil 0171-978 00 78
E-Mail carollo@gastico.de

Anne Leuschke
Veranstaltungskoordinatorin

Telefon 030 / 52 00 99 307
E-Mail berlin@gastico.de

Rico Püsche
Küchenleitung

Telefon 030 / 52 00 99 226
E-Mail püsche@gastico.de

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln

Liebe Gäste, soweit Sie oder jemand der Teilnehmenden von Allergien betroffen sind, geben Sie uns gern bei der Absprache vorher bescheid, so dass wir Ihre Speisen entsprechend anpassen können.

Auch am Tag der Veranstaltung können Sie sich beim Service melden, gerne händigen wir Ihnen dann eine separate Allergikerkarte aus.

Sollte es darüber hinaus weiter Unverträglichkeiten geben, lassen Sie es uns vorher wissen, unserer Küchenchef lässt sich eine schmackhafte Alternative einfallen.

Kennzeichnung von Lebensmittelunverträglichkeiten

- Glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch und Milchprodukte
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (1/3)

1. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der VIVENO Group GmbH (im Folgenden Gastico) zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen von Gastico sowie das Erbringen von Catering-Leistungen außerhalb der eigenen Räumlichkeiten.

2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung von Gastico in Textform, wobei §540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Vertragspartner sind Gastico und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch Gastico zustande. Gastico steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2. Gastico haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Gastico beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten von Gastico beruhen. Einer Pflichtverletzung von Gastico steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen von Gastico auftreten, wird Gastico bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, Gastico rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3. Alle Ansprüche gegen Gastico verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Gastico beruhen.

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Gastico ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von Gastico zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise von Gastico zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über Gastico beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und von Gastico verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3. Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern und Abgaben. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

4. Rechnungen von Gastico ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Gastico kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Gastico bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Gastico ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

6. In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist Gastico berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

7. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung von Gastico aufrechnen oder verrechnen.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit Gastico geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn Gastico der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (2/3)

2. Sofern zwischen Gastico und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche seitens Gastico auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.

3. Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt Gastico einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält Gastico den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Gastico hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Gastico steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4. Tritt der Kunde bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist Gastico berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis sowie allen externen Leistungen (z.B. Personal-, Equipment, Dekorationsbestellung) 30% des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen, bei einem Rücktritt bis 30 Tage 60% des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes, bei jedem späteren Rücktritt 85% des Speisen- und Getränkeumsatzes.

5. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das Menü mit 28,00 € brutto pro Person zugrunde gelegt. Für die Zwecke der Berechnung der Entschädigung für entgangenen Getränkeumsatz werden 50% vom Gesamtspeisenumsatz als Getränkeumsatzbasis festgelegt.

6. Wurde eine Pauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist Gastico berechtigt, bei einem Rücktritt bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin 30%, bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Pauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. Rücktritt seitens Gastico

1. Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist Gastico in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage von Gastico mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer von Gastico gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist Gastico ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist Gastico berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
   - Höhere Gewalt oder andere von Gastico nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
   - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
   - Gastico begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Gastico in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich von Gastico zuzurechnen ist;
   - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
   - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

4. Der berechtigte Rücktritt von Gastico begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss Gastico spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung von Gastico, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll Gastico frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

3. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist Gastico berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

4. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt Gastico diesen Abweichungen zu, so kann Gastico die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, Gastico trifft ein Verschulden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (3/3)

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit Gastico. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit Gastico für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
   Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt Gastico von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes von Gastico bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen von Gastico gehen zu Lasten des Kunden, soweit Gastico diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf Gastico pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung von Gastico berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann Gastico eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen von Gastico ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an von Gastico zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit Gastico diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9. Verlust oder Beschädigung Mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Gastico übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz seitens Gastico. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Gastico ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist Gastico berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit Gastico abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf Gastico die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann Gastico für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10. Haftung des Kunden für Schäden

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Gastico kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11. Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Gütersloh. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Gütersloh.
3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
5. Gastico verpflichtet sich nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.