

# CAFE SAND



**FEIERN • TAGUNGEN • VERANSTALTUNGEN**

# Inhalt

## Das Café Sand

Ein Blick auf das Café Sand ..... 3-4

Vielfältige Möglichkeiten ..... 5-7

## Catering & Büfettis

Kalt/warme Büfettis ..... 8-13

Saisonale Büfettis ..... 14-17

Frühstücksbüfettis ..... 18-21

Grill & Snackbüfettis ..... 22-25

Imbiss & belegte Brötchen ..... 26-29

## Tagen im Café Sand

Tagungen ..... 30

Tagungspauschale ..... 31

## Getränke

Aus der Getränkekarte ..... 32-33

## Info

Gut zu wissen ..... 34

Zusatzstoffe ..... 34

Kontakt ..... 34

Impressum ..... 34

Allgemeine Geschäftsbedingungen ..... 35

Information über Allergene ..... 35

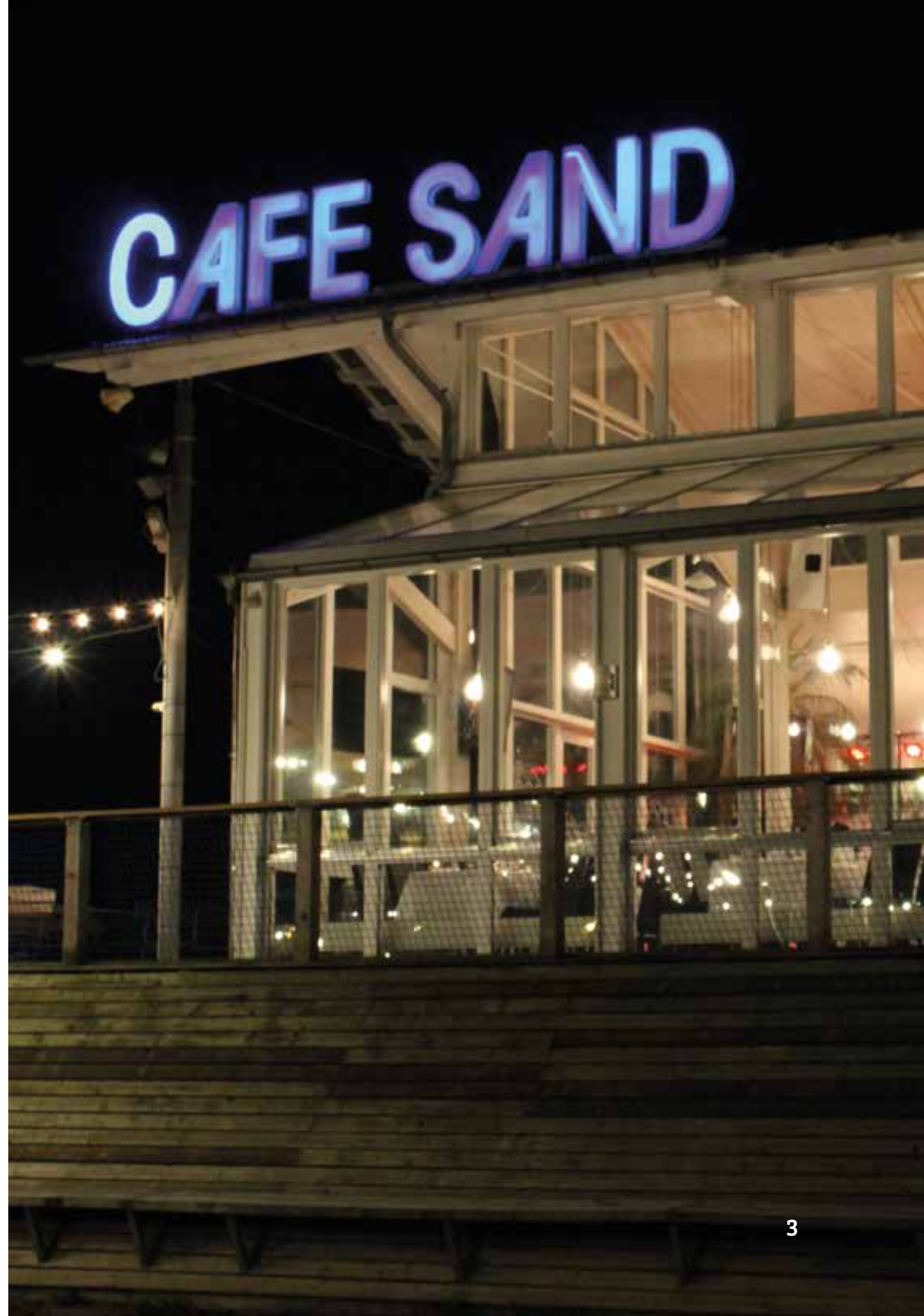
# Das Café Sand - einmalig in Bremen

---

Strand, Biergarten, Schirmbar, Club-Raum und der lichtdurchflutete Gastraum bieten für jede Veranstaltung den richtigen Rahmen - je nach Größe der Gesellschaft und Art des Events.

Und für die ganz besondere Anreise und als ersten Höhepunkt für Ihre Gäste bietet sich eines der Schiffe der Hal über Flotte an, welches direkt am Café Sand anlegen kann.

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam berät Sie gerne.





# Lage, Lage, Lage

---

Das Café Sand bietet den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Allein schon die Lage direkt an der Weser ist ein Highlight. Die Leichtigkeit und Offenheit des Gebäudes überträgt sich sofort und die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten machen Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Event.

# Vielfältige Möglichkeiten

---

Stilvolles Bankett, tolle Party, Tagung, lockeres BBQ, Familienfeier, Incentive oder Teambuilding. Es gibt fast nichts, was das Team vom Café Sand für Sie und Ihre Gäste nicht umsetzen kann.

Sicherlich gibt es auch Dinge, über die wir mit Ihnen sprechen müssen - zum Beispiel über den Termin der Veranstaltung. Exklusiv mieten können Sie das Café Sand zwischen Oktober und April.

Von Mai bis September freut sich das Team vom Café Sand auf die Gäste, die einen schönen Tag oder einen lauen Sommerabend im und am Café Sand verbringen möchten. In dieser Zeit kann das Café Sand nicht exklusiv gemietet werden, aber die Schirmbar bietet sich für eine legere Veranstaltung oder ein zünftiges BBQ an.





# Biergarten, Grill & Strand

---

Die Schirmbar ist der ideale Ort für ein schönes Zusammensein direkt am Strand. Ob rustikale Grillveranstaltung, ein saisonales Speisenangebot oder die Tagungspause unter freiem Himmel mit einem Imbiss und guten Gesprächen. Genießen Sie Biergartenatmosphäre und den Strandbetrieb drumherum oder einen lauen Sommerabend mit Blick auf die Weser.

Die Schirmbar ist keine übliche Partylocation, möchte Sie auch nicht sein. Genuss, Freude und die tolle Atmosphäre stehen hier im Vordergrund. Eine Musikbeschallung ist leider nicht möglich.

# Einfach über die Weser

---

Damit Ihre Gäste gut zu Ihrer Veranstaltung kommen und danach auch wieder nach Hause, bieten wir verschiedene Arrangements, bei denen die Fähre bereits enthalten ist.

Übrigens, es gibt auch die Möglichkeit, eine Schiffsfahrt auf der Weser am Café Sand enden zu lassen und dann dort die Veranstaltung fortzusetzen. Fragen Sie einfach mal bei Hal über nach.



# Catering

---

Professionelles Catering macht jeden Anlass zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Und auf die verschiedenen Anlässe, Geschmäcker und Gewohnheiten muss das Catering perfekt abgestimmt sein.

Hier sind Sie bei uns in besten Händen. Trendiges Fingerfood, ein klassisches kalt/warmes Büfett, eine kulinarische Reise um die Welt oder Schnittchen für die Tagungspause und Kaffee und Kuchen - bei uns finden Sie die Auswahl, die Sie suchen. Und wenn Sie bei unseren Büfett- und Cateringvorschlägen nicht fündig geworden sind, stellen wir mit Ihnen gemeinsam gerne ein Catering ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Büfettvorschlägen inspirieren. Saisonal oder festlich, nordisch oder international, ein Imbiss für Zwischendurch oder Deftiges aus dem Suppentopf - die Möglichkeiten sind umfangreicher, als wir es hier darstellen können aber nicht zu umfangreich, als das wir es nicht für Ihre Veranstaltung umsetzen könnten.

# BÜFETTS



## Kalt / warmes Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Fischplatte	mit Lachs, Makrele, Fischfrikadellen, Sahnemeerrettich und Remouladensoße
Kleine Hackbällchen	mit pikanter Soße
Hähnchenkeulen	mit Curry-Mangodip
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Deftiger Schweinebraten	in Schalottenrahm
Beilagen	grüne Bohnen und Kartoffelkroketten
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Rote Grütze	mit Vanillesoße
Topfencreme	mit frischen Früchten
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **46,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

## Vegetarisches Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Eingelegte Antipasti	von Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten
Quiche	mit Ricotta und Blattspinat
Caprese	von Büffelmozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
Gemüsefrikadellen	mit pikanter Salsa
Tofuwürfel	mit würzigem Sojasoßendip
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing
Waldorfsalat	von Sellerie- und Apfelstreifen mit Walnüssen und cremigem Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Ratatouille	mit Feta überbacken
Gemüselasagne	mit Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, Tomatensoße Lasagneblättern und Käse
Beilage	mediterran gebackene Kartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Tiramisu	von lockerem Biskuit, Sahne-Mascarponefrischkäse-Creme, Kaffeetränke und Kakao
Panna cotta	mit Fruchtmarmelade
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **47,<sup>80</sup>**  
pro Pers.



## Das „Lüttsche“

### VORSPEISEN & SALAT

Pastrami	dünn geschnitten auf Feldsalat mit Meerrettichspänen, Senfdressing und Pflaumenchutney
Crêpeschnecke	gefüllt mit gebeiztem Lachs und Frischkäse
Hähnchenbrust	gebraten und in Tranchen, dazu gegrillte Paprika und Zucchini
Caprese	von Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Süßsaurer Salat	mit Shrimps
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing
Farfallesalat	mit getrockneten Tomaten, Pesto und Hirtenkäse

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Hähnchenbrustfilet	in aromatischer Balsamico-Salbei-Jus
Beilagen	grüne Bohnen und kleine Rosmarinkartoffeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN

Panna cotta	mit Fruchtsoße
Crème caramel	Flan von Ei, Milch und Zucker mit frischen Früchten garniert

ab **52,80**  
pro Pers.

## Bremer Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Matjes	als Tatar mit Gürkchen und Zwiebeln auf Pumpernickel
Heringsalat	von Hering, Rote Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstückchen in Salatcreme
Fischplatte	mit geräuchertem und gebeiztem Lachs, Makrele, Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Roastbeef	in Scheiben an Meerrettich-Gurkensalat, Röstzwiebeln und Remouladensoße
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Pannfisch	Streifen vom gebratenem Seelachsfilet in Senfsoße
Knipp	gebratene Grützwurst mit Gewürzgurke, Roter Bete und Apfelmus
Bremer Kükenragout	Ragout vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel, Champignons und Krebsfleisch in cremiger Soße
Beilagen	grüne Bohnen und Bratkartoffeln
Brot & Butter	Verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Rote Grütze	mit Vanillesoße
Butterkuchen	nach Bremer Art
Pudding	cremiger Schokoladenpudding mit Schokospänen
Käseauswahl	verschiedener Sorten mit Birnenkompott

ab **53,90**  
pro Pers.

## Skandinavisches Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Heringshappen	verschieden mariniert mit Dill, Sherry oder Kräutern
Lachsplatte	mit geräuchertem oder mariniertem Lachs, Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Krabbencocktail	mit Krabben, Champignons, grünem und weißem Spargel, Fruchtstückchen und Cocktailsoße
Gefüllte Eier	mit Lachskaviar garniert
Schweinebraten	dünn aufgeschnitten, dazu Preiselbeeren
Eisbergsalat	mit Eierdressing
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit Thousand-Islands-Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Fischfilet	mit Lachsfarce überbacken
Hirschragout	mit Hirschfleisch, Waldpilzen, Rotwein, Bratenjus, Sauerrahm und Lorbeer
Hackbällchen	in Rahmsoße dazu Preiselbeeren
Beilagen	Marktgemüse und grüne Bohnen, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN

Beerengrütze	mit Vanillesoße
Tarte	mit Äpfeln

ab **63,<sup>40</sup>**  
pro Pers.

## Mediterranes Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Eingelegte Antipasti	von Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten
Vitello Tonnato	von Kalbfleischscheiben und leichter Thunfischsauce
Garnelen	ingelegt mit Kräutern
Melonenspalten	mit Parmaschinken
Rucolasalat	mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan
Caprese	von Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
Pastasalat	auf mediterrane Art

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Streifen vom Lachsfilet	mit Tomatenwürfeln und Garnelen überbacken auf Blattspinat
Mariniertes Schweinefilet	in Tranchen an Balsamicojus
Pasta	in Weißweinsauce mit Schinken
Beilagen	Ratatouillegemüse, Gemüserisotto und gebackene Ofenkartoffeln mit Knoblauch
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN

Panna cotta	mit Fruchtsoße
Tiramisu	von lockerem Biskuit, Sahne-Mascarpone-frischkäse-Creme, Kaffeetränke und Kakao

ab **59,<sup>00</sup>**  
pro Pers.

## Internationales Büfett

### VORSPEISEN & SALAT

Quiche	mit Ricotta und Blattspinat
Hähnchenspieße	mit Ananas, dazu Mangodip
Schweinefilet	in dünnen Scheiben auf pikantem Glasnudelsalat
Garnelenspieße	auf Romanasalat mit Croûtons, Parmesanspänen und Caesar-Dressing
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing
Tomatensalat	mit Mozzarella und Basilikumpesto

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Tilapfilet	auf Fenchel-Zwiebelgemüse mit Pernod an Currysauce
Roastbeef	als Braten mit Jus
Beilagen	Marktgemüse vom Blech, Kartoffelkroketten und Reis
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Panna cotta	mit Beerenfrüchten
Kaffeemousse	mit Schokoladensoße
Obstsalat	mariniert
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **60,<sup>00</sup>**  
pro Pers.

## Das „Groote“

### VORSPEISEN & SALAT

Stremellachs	verschieden gewürzt und mit Zitronenpfeffermayonnaise und Dillschmand
Krabbencocktail	klassischer Art auf Salatchiffonade
Hähnchenbrustspieße	mit Früchten und an Currydip
Roastbeef	in Scheiben an gefüllten Eiern, Remouladensoße und Mixed Pickles
Antipasti	von Zucchini, Paprika, Aubergine, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Zander	gebraten und auf Beurre blanc
Entenbrust	an Portweinsauce
Beilagen	Vichy-Karotten, Brokkoli, Kohlrabi, Wildreismischung und Kartoffelgratin
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	dunkel und hell
Obstsalat	mit Grand Marnier mariniert
Kleine Köstlichkeiten	Petit Fours
Käseauswahl	international, dazu Trauben

ab **63,<sup>40</sup>**  
pro Pers.

# Festliches kalt-/warmes Büfett

## VORSPEISEN & SALAT

- Räucherfischauswahl *von Forelle, Lachs und Makrele, dazu Honig-Senf-Dillsauce, Sahne- und Preiselbeermeerrettich*
- Pochierter Lachs *im Ganzen, mit frischen Kräutern und Gurkencarpaccio mit Dill*
- Garnelen *mit Zitronenmayonnaise*
- Krabbensalat *von Nordseekrabben*
- Schweinelende *in Tranchen mit festlicher Garnierung*
- Hähnchenbrustspieße *mit Früchten*
- Gemischter Salat *von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing*

## HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- Hähnchenragout *vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel, Champignons und Krebsfleisch in cremiger Sauce*
- Kalbsrücken *als Braten an Pfifferlings- oder Waldpilzrahm (je nach Saison)*
- Beilagen *Brokkoli mit Mandelstiften, Bohnenwickel, Wildreismischung und Kartoffelgratin*
- Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

## NACHSPEISEN & KÄSE

- Mousse *dunkel und hell*
- Flan *nach Art einer Crème brûlée mit frischen Früchten der Saison*
- Kleine Köstlichkeiten *Petit Fours*
- Käseauswahl *international, dazu Trauben*

ab **85,<sup>60</sup>**  
pro Pers.



# Spargel, Gans & Grünkohl

---

Das sind nur drei Zutaten verschiedener Jahreszeiten. Jede Saison hat ihre Spezialitäten und besonderen Produkte. Für alle vier Jahreszeiten haben wir hier für Sie köstliche Büfets zusammengestellt.

SAISONAL



# Frühlingsbüfett

## VORSPEISEN & SALATE

- Gemischter Frühlingsalat** von verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke und Radieschen mit Kräutervinaigrette
- Spargelsalat** von grünem und weißem Spargel mit Gemüsejulienne und Soße nach Art einer Hollandaise
- Antipasti** von Zucchini, Aubergine, Paprika, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten
- Schinkenplatte** mit rohem und gekochtem Schinken
- Spargelcremesuppe** mit Schwarzbrotcroûtons

## HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- Kabeljaufilet** gebraten auf Limonenbutter
- Schweinefilet** als Medaillons an Jus
- Beilagen** weißer Stangenspargel und Petersilienkartoffeln
- Soßen** Soße nach Art einer Hollandaise und nach Art einer Béarnaise sowie zerlassene Butter
- Brot & Butter** verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

## NACHSPEISE & KÄSE

- Panna cotta** mit Fruchtmark
- Käseauswahl** international, mit Trauben

ab **56,<sup>20\*</sup>**  
pro Pers.

\* Preis kann aufgrund von Verfügbarkeit und Marktpreis bestimmter Zutaten variieren



## Sommerbüfett

### VORSPEISEN & SALAT

<b>Antipasti</b>	<i>von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten</i>
<b>Räucherfisch</b>	<i>Auswahl verschiedener Räucherfische</i>
<b>Hühnerbrust</b>	<i>in Scheiben an Romanasalat mit Caesar-Dressing und Croûtons</i>
<b>Caprese</b>	<i>von Tomate und Mozzarella mit Basilikum</i>
<b>Gemischter Salat</b>	<i>von Tomate, Paprika, Gurke und Salatherzen mit French-Dressing</i>

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

<b>Lachsfilet</b>	<i>in Tranchen an Weißwein-Kräutersauce</i>
<b>Kalbsbraten</b>	<i>an mediterranem Tomatencoulis</i>
<b>Beilagen</b>	<i>Blattspinat, neue Kartoffeln und Röstkartoffeln</i>
<b>Brot &amp; Butter</b>	<i>verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

### NACHSPEISEN & KÄSE

<b>Erdbeersalat</b>	<i>mit Grand Marnier mariniert</i>
<b>Bayerische Creme</b>	<i>mit Himbeersauce</i>
<b>Kleine Käseauswahl</b>	<i>mit Trauben</i>

ab **61,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

## Herbstbüfett

Zur Begrüßung *Federweißer und Quiche*

### VORSPEISEN & SALATE

<b>Geräucherter Schinken</b>	<i>mit glasierten Birnen</i>
<b>Shrimps</b>	<i>in Lauch-Champignonsalat</i>
<b>Räucherfischauswahl</b>	<i>von Lachs, Forelle und Makrele, dazu Sahnemeerrettich</i>
<b>Antipasti</b>	<i>von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten</i>
<b>Feldsalat</b>	<i>mit Speck-Kartoffeldressing</i>
<b>Gemischter Salat</b>	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

<b>Zanderfilet</b>	<i>gebraten mit Kräuterkruste und Weißweinsauce</i>
<b>Entenbrust</b>	<i>in Rotwein-Balsamicojus</i>
<b>Beilagen</b>	<i>Kürbisgemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin</i>
<b>Brot &amp; Butter</b>	<i>verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

### NACHSPEISEN & KÄSE

<b>Mousse</b>	<i>hell und dunkel</i>
<b>Vanillecreme</b>	<i>mit marinierten Weintrauben</i>
<b>Käseauswahl</b>	<i>mit Trauben</i>

ab **63,<sup>40</sup>**  
pro Pers.



## Winterbüfett

### VORSPEISEN & SALATE

Räucherfischvariation	mit Lachs, Forelle und Makrele, dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Schweinelende	am Spieß mit Bacon und Backpflaume
Bulgur	mit Wirsingsalat
Feldsalat	mit glasierten Äpfeln und Nüssen
Waldorfsalat	von Sellerie- und Apfelstreifen mit Walnüssen und cremigem Dressing

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Entenkeule	an Preiselbeersauce und mit gefülltem Bratapfel
Hirschragout	mit Waldpilzen
Beilagen	Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Schupfnudeln
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN & KÄSE

Griesflammerie	mit Rumfrüchten
Kaffeemousse	mit Schokoladensoße
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **60,<sup>60</sup>**  
pro Pers.

## Gänseessen

### SALAT

Feldsalat	mit Speck-Kartoffeldressing
-----------	-----------------------------

### SUPPE

Gänsesüppchen	mit Gänsefleisch und Gemüsestreifen als Einlage
---------------	---

### HAUPTGERICHT & BEILAGEN

Brust und Keule	von der Gans mit Marzipan-Rosinenbratapfel
Beilagen	Rotkraut und Klöße
Brot & Butter	verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

### NACHSPEISEN

Mousse	hell und dunkel
--------	-----------------

ab **48,<sup>90</sup>**  
pro Pers.

## Grünkohlessen

### SUPPE

Hochzeitsuppe	mit reichlich Einlage von Hähnchenfleisch, Eierstich und Fleischklößchen
---------------	--

### HAUPTGERICHT

Grünkohl	dazu Kasseler, Bauch, Kochwurst und Pinkel
Beilage	Salzkartoffeln

### NACHSPEISE

Bremer rote Grütze	mit Vanillesoße
--------------------	-----------------

ab **33,<sup>90</sup>**  
pro Pers.



# Frühstück ist fertig

---

Sonntagsfrühstück (geht auch an anderen Tagen), Brunch oder Sektf Frühstück. Machen Sie sich einen schönen Vormittag bei uns.

Knusprige Brötchen und Croissants, verschiedene Brotsorten, Aufschnitt, Käse, Rührei, Marmeladen, und, und, und - eben alles, was zu einem guten Frühstück dazugehört. Selbstverständlich auch Kaffee, Tee und Orangensaft.

# MORGENS

# Frühstücksbüfett

## KALTE SPEISEN

Aufschnitt	von geräucherter Putenbrust, Pfeffersalami und Schwarzwälder Schinken
Außerdem	Zwiebelmett und feine Leberwurst
Fleischsalat	nach Metzgerart
Fisch	Lachs und Hering
Gemüse	Tomate und Gurke
Käseauswahl	verschiedener Sorten, dazu Trauben
Molkereiprodukte	Kräuterquark, Frischkäse, Frucht- und Naturjoghurt
Cerealien	Müsli und Cornflakes
Süßes	verschiedene Marmeladensorten, Honig, Nuss-Nougat-Creme

## WARMER SPEISEN

Eier	Rührei mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen, gekochte Eier
------	---

## NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	mit Vanillesoße
Crème	Schoko und Vanille
Pfannkuchen	warm und mit Blaubeeren gefüllt
Obst	geschnitten

## BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern, Croissants
Brot & Butter	verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine

## GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Orangensaft

ab **35,00**  
pro Pers.

Stand 03/2025. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.





## Sektfrühstück

### KALTE SPEISEN

Fisch	<i>gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich</i>
Melonenschiffchen	<i>mit Parmaschinken</i>
Caprese	<i>von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico mariniert</i>
Aufschnitt	<i>Mailänder Salami</i>
Bratenaufschnitt	<i>mit Remouladensoße</i>
Käse	<i>verschiedene Sorten</i>
Salate	<i>Matjessalat, Geflügelsalat</i>
Joghurt und Cerealien	<i>Frucht- und Naturjoghurt, verschiedene Frühstückscerealien</i>

### WARME SPEISEN

Rührei	<i>mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen</i>
Schweinelende	<i>in Tranchen an Pfefferrahmsoße</i>
Beilagen	<i>Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>

### NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	<i>mit Vanillesoße</i>
Creme	<i>Schoko und Vanille</i>
Pfannkuchen	<i>warm und mit Blaubeeren gefüllt</i>
Obst	<i>geschnitten</i>

### BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	<i>krosse und mit Körnern, Croissants</i>
Brot	<i>verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine</i>

### GETRÄNKE

Kaffee, Tee,  
Orangensaft und Sekt

ab **41,<sup>70</sup>**  
**pro Pers.**

# Brunchbüfett

## KALTE SPEISEN

Aufschnitt	von geräucherter Putenbrust, Pfeffersalami und Schwarzwälder Schinken
Außerdem	Zwiebelmett und feine Leberwurst
Fleischsalat	nach Metzgerart
Fisch	Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce, Bismarckhering
Gemüse	Tomate und Gurke
Käseauswahl	verschiedener Sorten, dazu Trauben
Molkereiprodukte	Kräuterquark, Frischkäse, Frucht- und Naturjoghurt
Cerealien	Müsli und Cornflakes
Süßes	verschiedene Marmeladensorten, Honig, Nuss-Nougat-Creme

## SALAT

Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika, Salatherzen mit French-Dressing
------------------	---

## WARME SPEISEN

Rührei	mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen
Eier	gekocht
Hähnchenfilet	mariniert und gebraten
Beilagen	mediterranes Pfannengemüse und Bratkartoffeln

## NACHSPEISEN

Rote Beerengrütze	mit Vanillesoße
Creme	Schoko und Vanille
Pfannkuchen	warm und mit Blaubeeren gefüllt
Obst	geschnitten

## BROT & BUTTER

Brötchen und Gebäck	krosse und mit Körnern, Croissants
Brot	verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine

## GETRÄNKE

Kaffee,  
Tee und Orangensaft

ab **50,00**  
pro Pers.



# Unkompliziert & ohne Schnick-Schnack

---

Das ist das Motto bei diesem Angebot. So einfach wie möglich aber trotzdem gut. Und wenn Ihre Gäste anfangen, die Burger selber zu bauen, haben Sie gleich auch noch ein kleines Event dazu.

# BASICS

# Hamburger Büfett (Zum Selberbauen)

## HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill & aus dem Ofen	<i>Rinderhacksteaks, Gemüsefrikadellen und pulled pork</i>
Brötchen	<i>Hamburger- und Ciabattabrötchen</i>
Salat	<i>Blattsalat, Rucola</i>
Condiments	<i>Tomate, Gurke, süßsaure Gewürzgurken, Zwiebelringe, Röstzwiebeln, marinierte Paprika</i>
Käse	<i>Cheddar, Gouda, Mozzarella</i>
Soßen	<i>BBQ, Senf, Ketchup, Kräuter, Hot, Mayonnaise, Mangochutney, hot Chutney</i>

(Pro Person 3 Burger)

ab **41,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

## Partybüfett

### VORSPEISEN & SALAT

Aufschnittplatte	<i>rustikal mit Zwiebelringen und Gewürzgurken</i>
Heringssalat	<i>von Hering, Rote Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstückchen in Salatcreme</i>
Kleine Frikadellen	<i>mit pikantem Dip</i>
Kleine Schnitzel	<i>nach Wiener Art</i>
Gemischter Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Salat-herzen mit French-Dressing</i>

### HAUPTGERICHT & BEILAGEN

Geschnetzeltes	<i>vom Hähnchen in Champignonrahm</i>
Beilage	<i>Kartoffelgratin</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

### NACHSPEISE

Rote Grütze	<i>mit Vanillesoße</i>
-------------	------------------------

ab **41,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

Stand 03/2025. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.



# Grillzeit

---

Biergartenatmosphäre und dazu bruzzeln die Leckereien auf dem Grill. Und ein bisschen Strandgefühl kommt auch noch dazu, denn die Schirmbar für unsere Grillveranstaltungen steht in unmittelbarer Strandnähe. Dabeisein - aber nicht mittendrin, denn für Sie und Ihre Gäste steht ein Bereich exklusiv zur Verfügung.

# GRILL



## Rustikales Grillbüfett

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

**Vom Grill\*** Rostbratwurst, Schweinenackensteak und marinierte Hähnchenbrust

**Beilage** mediterrane Backkartoffeln dazu Tzatziki

**Soßen** BBQ, Chili- und Knoblauchsoße, Ketchup und Senf

**Brot & Butter** verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

### SALAT

**Gemischter Salat** von Tomate, Gurke und Paprika mit hausgemachtem Dressing

**Kartoffelsalat** herzhaft angemacht\*  
(Dauer Grillen 2,5 Std.)

ab **43,<sup>90</sup>**  
pro Pers.



\*vegane und vegetarische Alternativen nach Absprache erhältlich

## Grillbüfett „Café Sand“

### VORSPEISEN

**Antipasti** von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten

### HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

**Vom Grill\*** Rostbratwurst, marinierte Hähnchenbrust und Schweinenackensteak

**Beilage** mediterrane Backkartoffeln dazu Tzatziki

**Soßen** BBQ, Chili- und Knoblauchsoße, Ketchup und Senf

**Brot & Butter** verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Frischkäsecreme

### SALAT

**Rucolasalat** mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan

**Gemischter Salat** von Tomate, Gurke, Paprika mit hausgemachtem Dressing

**Krautsalat** mit Paprika

**Zweierlei Kartoffelsalat** herzhaft angemacht mit Mayonnaise und mit Essig & Öl (vegan)

### NACHSPEISE

**Rote Grütze** mit Vanillesoße  
(Dauer Grillen 2,5 Std.)

ab **51,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

Zu unseren Grillbüfett  
portionsweise zubuchbar\*\*

Gemüsefrikadelle (vegan), vegane Bratwurst, Maiskolben mit Butter & Salz - oder mit Margarine & Salz, Grillkäse, Grilltomate, Melone vom Grill, Lachs vom Grill, mediterraner Pastasalat (vegan)

\*\* wird zusätzlich berechnet.

# Kleine Speisen, Fingerfood & Schnittchen

---

Ideal geeignet für einen Empfang, als „Kleinigkeit“ oder kulinarische Begleitung einer Veranstaltung. Dem Klassiker, den „Schnittchen“, haben wir ein bisschen Pfiff verpasst. Die Angebote hier sind als Imbiss konzipiert. Wir beraten Sie aber gerne, wenn Sie diese Vorschläge als Hauptmahlzeit wünschen oder sich eine andere Zusammenstellung vorstellen.

SNACKS & CO

# FINGERFOOD

## NORD & SÜD

Knusprige Baguettescheiben	<i>belegt mit Lachstatar, Matjestatar und Tomate nach Art der Bruschetta</i>
Spießchen	<i>mit marinierter Zucchini Aubergine und Paprika nach Antipasti-Art</i>
Im Glas und	<i>Caesar-Salat mit Shrimps und Croûtons Zucchini mit pikanter Hackfleischfüllung und Backpflaume im Speckmantel</i>

Pro Person 8 Teile gemischt,  
Preis gilt bei Abnahme  
ab 20 Personen

ab **42,<sup>80</sup>**  
pro Pers.

# FINGERFOOD

## ITALIEN & FRANKREICH

Knusprige Baguettescheiben	<i>belegt mit Vitello Tonnato und Kräutergarnelen</i>
Spießchen	<i>mit mariniertem Hähnchenfleisch und Früchten sowie mit Schweinelende, Backpflaume und Bacon</i>
Im Glas und	<i>Salat von Tomate und Mozzarella kleine Hackbällchen in pikanter Soße und Crêpeschnecke mit Lachs und Frischkäse</i>
Obstspieße	<i>mit Kuvertürefäden</i>

Pro Person 9 Teile gemischt  
Preis gilt bei Abnahme  
ab 20 Personen

ab **45,<sup>60</sup>**  
pro Pers.

# SCHNITTCHEN

## KLASSISCH

Pro Person 5 Stk. gemischt  
Baguette- & Sauerbrot-scheiben  
belegt mit

*marinierten Shrimps  
Schweinefiletmedaillons mit pikanter  
Frischkäsecreme  
Putenmedaillons mit Früchten  
gebeiztem Fjordlachs  
Käse und Trauben*

ab **29,<sup>50</sup>**  
pro Pers.



# SCHNITTCHEN

## MEDITERRAN

Pro Person 5 Stk. gemischt  
Ciabattascheiben belegt mit

*Parmaschinken mit Melone  
Mariniertes Schweinefilet mit Olive  
gegrillte Hähnchenbrust mit  
pikantem Frischkäse  
Garnelensalat  
Tomate und Mozzarella mit  
Balsamicoglaze*

ab **26,<sup>70</sup>**  
pro Pers.

# Mittags und wenn wenig Zeit ist

---

Wenn es schnell gehen muss, das Programm der Veranstaltung eigentlich schon stramm ist aber Ihre Gäste auch wieder zu Kräften kommen sollen, locker und formlos als Programmpunkt oder einfach mal so: unser Angebot für die Mittagszeit oder den knappen Zeitrahmen.

# KLEINIGKEIT

## Belegte Brötchen

### HALBE BRÖTCHEN (KROSSE UND KÖRNER)

Garniert und belegt mit	gekochtem Schinken	4,00 € p. Stk.
	Ei	4,00 € p. Stk.
	Salami	4,00 € p. Stk.
	Schnittkäse	4,00 € p. Stk.
	Räucherschinken	4,20 € p. Stk.
	Leberwurst (grob/fein)	4,20 € p. Stk.
	Räucherlachs	4,20 € p. Stk.
	Lachstatar	4,50 € p. Stk.
	Grönlandkrabben	4,50 € p. Stk.
	Roastbeef	4,50 € p. Stk.
Matjes	4,50 € p. Stk.	
Nordseekrabben	(auf Anfrage)	

### BBQ (WARM)

Roggenbrötchen mit	pulled pork & BBQ Sauce
	pulled turkey & Mangochutney
	pulled salmon & Meerrettichcreme
	Gemüstreifen & pikante Frischkäsecreme

Pro Person 8 Stk. gemischt

ab **41,70**  
pro Pers.



## Mittagsimbiss

### KALTE SPEISEN

Baguettescheiben belegt mit	gebeiztem Fjordlachs mit Meerrettichcreme
	Putenmedaillons mit Früchten Brie und Trauben

### WARME SPEISEN & BEILAGE

Aus Kessel & Pfanne	Bockwurst Fischfrikadellen dazu Senf, Ketchup und Kräuterremoulade
Brot & Butter	Brötchen, Butter und Kräuterbutter

ab **37,30**  
pro Pers.

## Mittagsimbiss „vital“

### KALTE SPEISEN

Salat	Bauernsalat mit Fetakäse Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing Gemügesticks mit Kräuterfrischkäse mit Putenstreifen und Räucherlachs
Vollkornbrotscheiben	

### NACHSPEISE

Frischer Obstsalat	mit Naturjoghurt
--------------------	------------------

ab **41,70**  
pro Pers.

# Zusammenkommen wo's schön ist

---

Für eine Tagung im Café Sand bieten wir Ihnen ein Rundum-sorglos-Paket und Sie können sich auf das Wesentliche - nämlich eine erfolgreiche Tagung - konzentrieren. Im separaten Tagungsraum ist, je nach Bestuhlung, Platz für 40 Personen. Leinwand, Beamer und Flipchart können Sie bei uns buchen und wenn Sie weitere Tagungstechnik benötigen, organisieren wir das gerne für Sie.

# TAGEN

# Tagungspauschale

Zur Begrüßung *Kaffee-/Teestation*  
 Tagungsgetränke *Mineralwasser (medium), Coca-Cola,  
 Coca-Cola zero, Apfel- und Orangensaft*

## PAUSE VORMITTAGS

Baguettescheiben *mit Schinken und Käse*  
 Außerdem *Laugenbrezeln & Obstkorb*

## PAUSE MITTAGS

Kalte Speisen *gemischter Salat mit Tomate, Gurke,  
 Paprika, Salatherzen und  
 zweierlei Dressings*  
*marinierte Hähnchenspieße mit Früchten*  
*Quiche mit Ricotta und Blattspinat*

Warme Speisen *mediterranes Pfannengemüse*  
*gebratene Streifen von der Putenbrust*  
*kleine Rosmarinkartoffeln*

Nachspeisen *Obstsalat mit Joghurtcreme*  
*zweierlei Fruchtmousse*

Brot & Butter *verschiedene Baguettesorten und  
 Brötchen, Butter, Kräuterbutter und  
 würzige Tomatencreme*

## PAUSE NACHMITTAGS

Schnittchen *mit Thunfisch- und Frischkäsecreme*  
 Kuchen *Obstkuchen und kleine Schokomuffins*  
**Zu den Pausen jeweils Kaffee/Tee und  
 alkoholfreie Getränke**

**Ab 30 Personen  
 berechnen wir:**

**1/2 Tag vormittags  
 oder 1/2 Tag nachmittags**

*ohne Mittagessen*

**ab 36,<sup>00</sup>  
 pro Pers.**

*mit Mittagessen*

**ab 63,<sup>95</sup>  
 pro Pers.**

**Ganzer Tag (8 Stunden)**

*mit Pausensnacks und  
 Mittagessen*

**ab 84,<sup>50</sup>  
 pro Pers.**



# Aus Flasche, Cocktailshaker, Kaffeemaschine & vom Fass

---

Unser Getränkeangebot ist groß - zu groß, um hier alles zu zeigen. Deshalb finden Sie hier nur einen Auszug auf der Getränkekarte vom Café Sand. Zu Ihrer Orientierung haben wir hier die Portionspreise aufgeführt - selbstverständlich servieren wir Ihnen auch gerne Flaschen.

# PROST



# Aus der Getränkekarte

## KAFFEE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Becher Kaffee <sup>7</sup>	3,50 €
Espresso <sup>7</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>7</sup> , Latte Macchiato <sup>7</sup>	4,20 €
Schwarzer Tee	3,50 €
Coca-Cola <sup>7,4</sup>	0,33l 3,90 €
Fanta <sup>1,4,5</sup>	0,33l 3,90 €
Sprite <sup>4,5</sup>	0,33l 3,90 €
Mineralwasser	0,25l 2,50 €
	0,75l 6,50 €
Schweppes Tonic Water <sup>8</sup>	0,2l 3,50 €
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2l 3,50 €
Ginger Ale	0,2l 3,50 €
Apfelsaft	0,2l 2,80 €
Orangensaft	0,2l 2,80 €

## BIER VOM FASS

Haake Beck	0,3l 3,90 €
Haake Beck Kräusen	0,3l 3,90 €

## FLASCHENBIER

Beck's	0,33l 3,90 €
Beck's Green Lemon	0,33l 3,90 €
Beck's alkoholfrei	0,33l 3,90 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l 5,90 €

## KURZE

Mackenstedter	
verschiedene Sorten <sup>1</sup>	2 cl 2,50 €
Malteser	2 cl 3,50 €
Linie	2 cl 3,50 €
Wodka	2 cl 3,20 €

## AUSWAHL ANDERER SPIRITUOSEN

Campari	4 cl 3,20 €
Aperol <sup>1</sup>	4 cl 3,20 €
Sambuca	2 cl 2,80 €
Amaretto	2 cl 3,20 €
Baileys	2 cl 3,20 €
Fernet	2 cl 3,20 €
Ramazotti	2 cl 3,20 €
Kümmerling	2 cl 3,20 €
Grappa	2 cl 3,50 €
William's Birne	2 cl 3,20 €
Jack Daniel's <sup>1</sup>	2 cl 3,50 €
Ballantine's <sup>1</sup>	2 cl 3,50 €

## SEKT & WEIN

Weißwein	
Gr. Burgunder (bio)	0,75l 22,50 €
Rotwein	
Nero d'Avola (bio)	0,75l 25,00 €
Sekt	
Hausmarke	0,75l 22,50 €
Prosecco	
Hausmarke	0,75l 22,50 €

## HINWEIS

Flaschenpreise gerne auf Anfrage.

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe

4 = Stabilisatoren

5 = Säuerungsmittel

7 = Koffein

8 = Chinin

Stand 03/2025. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.



# Gut zu wissen von A bis Z

## ALLERGIEN

Unsere Speisen können Inhaltsstoffe enthalten, die Allergien auslösen. Wir beraten Sie gerne individuell. Für das von Ihnen ausgewählte Catering steht im Café Sand eine Übersicht über die enthaltenen Allergene zur Verfügung. Diese erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## ANZAHLUNG

In der Regel erlauben wir uns, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung i.H.v. 10% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zu berechnen.

## BARRIEREFREIHEIT

Das Café Sand ist grundsätzlich barrierefrei erreichbar und es gibt auch eine entsprechende Toilette. Allerdings gibt es in der Anlage Bereiche, die nicht barrierefrei sind.

## BESICHTIGUNG

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, wenn Sie sich die Räumlichkeiten ansehen möchten.

## BLUMEN/DEKO

Als Standard ist im Café Sand eine frische Schnittblume in einer kleinen Vase auf jedem Tisch. Individuelle Deko bitten wir vorher mit uns zu besprechen.

## CATERING

Eine leistungsfähige Küche gehört zum Unternehmen und wir können flexibel auf Ihre Wünsche reagieren. Die genannten Preise beinhalten bereits Personal. Leider können Sie Ihre Speisen und Getränke nicht selbst mitbringen.

## DAUER DER VERANSTALTUNG

Grundsätzlich so, wie vertraglich vereinbart. Eine Verlängerung vor Ort ist, abhängig von der Dauer, in der Regel jedoch möglich. Bitte beachten Sie, dass ggf. eine Raummiete/Nutzungsgebühr anfallen kann.

## DJ/MUSIKER

Gerne vermitteln wir Ihnen entsprechende Künstler. Sie können natürlich auch selber Künstler beauftragen.

## GETRÄNKE

Einen Auszug der Getränkekarte finden Sie in dieser Broschüre. Getränke können grundsätzlich nicht selbst mitgebracht werden – individuelle Lösungen sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

## GRILLEN

Unsere Schirmbar eignet sich hervorragend für Grillveranstaltungen. Grillen über offenem Feuer bieten wir allerdings nicht an. Ebenso ist es leider nicht möglich, dort und auf dem gesamten Gelände selber zu grillen.

## HOCHZEITSTORTE

Wir empfehlen hier, eine Konditorei Ihres Vertrauens zu beauftragen und die Torte anliefern zu lassen. Für die Nutzung von Geschirr, Besteck und für den Personaleinsatz berechnen wir je nach Aufwand eine Pauschale pro Person.

## LAUTSTÄRKE/MUSIK

Aus Rücksichtnahme auf die Nachbarschaft ist eine Musikbeschallung im Außenbereich leider nicht möglich.

## PARKPLÄTZE

Direkt am Café Sand gibt es keine Parkplätze. Die nächste Parkmöglichkeit ist etwa 500 Meter entfernt, neben dem Wohnmobilstellplatz am Kuhhirtenweg.

## PERSONENZAHL

Die genaue Personenzahl benötigen wir eine Woche vor der Veranstaltung – sie ist beim Catering Grundlage für die Bestellung und Abrechnung.

## RAUCHEN

Im Innenbereich des Café Sand ist das Rauchen nicht gestattet. Im Außenbereich sind Raucherbereiche ausgewiesen.

## REINIGUNG

Im Falle starker Verschmutzung berechnen wir ggf. eine Reinigungspauschale.

## RESERVIERUNG

Wir bieten Ihnen an, bei Interesse an einer Veranstaltung im Café Sand, für einen bestimmten Zeitraum eine für Sie unverbindliche Reservierung anzulegen. Fest gebucht sind die Räumlichkeiten, wenn wir den unterschriebenen Vertrag zurückerhalten haben oder uns eine schriftliche Buchungsbestätigung vorliegt und wir eine vereinbarte Anzahlung erhalten haben.

## TAGUNG

Leinwand, Beamer und Flipchart sind vorhanden und können gegen eine Pauschale gebucht werden. Weitere Tagungstechnik organisieren wir gerne für Sie.

## TECHNIK

Im Café Sand gibt es eine Musikanlage mit Mischpult, an der auch weitere Geräte angeschlossen werden können. Weitere Veranstaltungstechnik vermitteln wir gerne über externe Dienstleister. Sie können diese aber auch selbst organisieren.

## ZAHLUNG

Wenn Ihre Veranstaltung nicht vor Ort oder vorab bezahlt wurde, erhalten Sie nach der Veranstaltung eine Rechnung von uns, bei der eine geleistete Anzahlung berücksichtigt wird. Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage

## ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	5 enthält Stabilisatoren	9 geschwefelt
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Süßungsmitteln	11 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel	8 chininhaltig	12 enthält Alkohol

Auf Anfrage erhalten Sie eine Übersicht über die in den ausgewählten Speisen enthaltenen Zusatzstoffe.

## Kontakt

Café Sand • Strandweg 106 • 28201 Bremen  
Tel.: 0421-55 60 11 oder 0421-33 89 89  
Mail: [charter@hal-oever.de](mailto:charter@hal-oever.de) • Web: [www.cafe-sand.de](http://www.cafe-sand.de)

## Impressum

Hal över Betriebsgesellschaft mbH  
Schlachte 2 • 28195 Bremen  
Tel.: 0421-33 89 89  
Mail: [info@hal-oever.de](mailto:info@hal-oever.de) • Bildnachweis: S.4 Jörn Lampe, alle anderen Hal över.  
Hinweis: Die auf den Bildern abgebildeten Lebensmittel sind alle verzehrt worden und nicht ausschließlich für die Aufnahmen verwendet worden.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Diese Bedingungen gelten zur Durchführung von Veranstaltungen im und am Café Sand und in und an allen vom Café Sand, bzw. von der Hal über Betriebsgesellschaft mbH bewirtschafteten und betreuten Bereichen, sowie für alle in diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen durch die Hal über Betriebsgesellschaft mbH, nachfolgend Hal über genannt.

1. Die mündlichen und schriftlichen Vereinbarungen von Veranstaltungen, die das gastronomische Angebot, den Ablauf von Veranstaltungen und weitere Leistungen und Lieferungen beinhalten, sind für den Veranstalter und für Hal über bindend.
2. Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
3. Bei Vertragsabschluss sind 10% vom zu erwartenden Rechnungsbetrag als Anzahlung zu leisten. Gegebenenfalls kann vor der Veranstaltung eine weitere Anzahlung fällig werden.
4. Die Rechnungen von Hal über sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.
5. Bei der Kalkulation unserer Speisenbüfets setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Gästen voraus, bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl berechnen wir einen Aufschlag des in Auftrag gegebenen Speisenbüfets pro teilnehmende Person. Der Veranstalter muss Hal über die endgültige Zahl der Teilnehmer mindestens fünf Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Für Reduzierungen von gemeldeten Personenzahlen unter 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir dem Auftraggeber 50% der vereinbarten gastronomischen Leistungen, bei der Unterschreitung von 24 Stunden berechnen wir 100% der gastronomischen Leistungen. Bei der Überschreitung der gemeldeten Personenzahl ohne vorherige Information an Hal über, übernimmt Hal über keine Gewähr für Quantität der Speisen- und Getränkeversorgung bei der Veranstaltung, so wie der personellen Betreuung der Veranstaltung.
6. Kann die Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass dies Hal über zu verantworten hat, so behält Hal über den Anspruch auf Zahlung einer angemessenen Vergütung, je nach dem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Verköstigung, vorgesehen waren. Absagen von Seiten des Veranstalters haben schriftlich zu erfolgen. Bei Stornierungen unter 3 Monaten vor der Veranstaltung erhebt Hal über eine Bearbeitungsgebühr von 10% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, unter 1 Monat 30% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, bis 10 Tage 75% des zu erwartenden Rechnungsbetrages. Bei Stornierungen, die weniger als fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn vorgenommen werden, berechnen wir 80% der vereinbarten Leistungen.
7. Im Falle von behördlichen Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen, z.B. - aber nicht ausschließlich - im Zusammenhang mit dem Infektionsschutzgesetz, können vertraglich vereinbarte Leistungen auch einseitig durch Hal über geändert werden um den zum Leistungszeitpunkt gültigen Gesetzen, Verordnungen oder Verfügungen gerecht zu werden. Diese können, neben anderen, sein: Änderung der Tisch- /Sitzordnung, um z.B. Abstandsregeln einzuhalten; das Untersagen von Tanz; Verbot von Selbstbedienung an Büfets; Begrenzung der Teilnehmerzahl; Tragen von Schutzkleidung und/oder Masken (MNS) durch Gäste und/oder Personal, Verbot oder Einschränkung beim Ausschank von Getränken (z.B. Alkoholverbot) und beim Speisenangebot (z.B. Verbot vom Angebot nicht durchgegarter Speisen). Grundsätzlich besteht in diesen und vergleichbaren Fällen kein Anspruch auf Preisminderung und/oder Schadensersatz für den Leistungsempfänger (Kunden). Hal über wird sich aber immer bemühen, mit dem Leistungsempfänger (Kunden) erforderliche Änderungen im Vorfeld der Veranstaltung abzustimmen, sofern dieses als praktikabel und zumutbar angesehen werden kann. Sollte eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden können, weil es aufgrund zum Leistungszeitpunkt gültiger behördlicher Anordnungen und/oder Gesetzen oder Verfügungen explizit nicht gestattet ist (z.B. Schließung von Gastronomie), besteht beiderseits, Hal über und Leistungsempfänger (Kunde), kein gegenseitiger Anspruch auf Schadensersatz. Hiervon unberührt bleiben ggf. entstehende Ansprüche gegenüber Dritten (z.B. Behörden). Für den Fall, dass Veranstaltungen mit Einschränkungen durchgeführt werden können/dürfen, gelten grundsätzlich die Stornierungsbedingungen (siehe Punkte 5 und 6.), selbst wenn diese Einschränkungen Auswirkungen auf den geplanten Charakter der Veranstaltung haben.
8. Bei Pauschalveranstaltungen, die über die vereinbarte Zeit hinausgehen, berechnet Hal über nicht eingeschlossene Leistungen per Einzelnachweis.
9. Wünscht der Veranstalter mehr Personal als erfahrungsgemäß von Hal über eingesetzt wird, trägt der Veranstalter diese zusätzlichen Kosten.

10. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Hal über kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Hal über behält sich das Recht vor, im Bedarfsfall Reinigungs- und/oder Reparaturkosten dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Das Anbringen von Dekorationsmaterial, Bannern, Flaggen oder sonstigen Gegenständen muss durch Hal über genehmigt werden. Unabhängig, ob eine Anbringung außen oder innen geplant ist, sind Texte und/oder Motive Bestandteil einer solchen Genehmigung. Hal über kann das Anbringen und/oder die Verwendung untersagen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfall kann Hal über eine Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Hal über haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Feuerwerkskörper, Bengalische Fackeln, Wunderkerzen oder Vergleichbares dürfen weder im und am Café Sand verwendet noch gelagert werden. Gleiches gilt auch für alle Art von Gegenständen, deren Besitz und/oder Nutzung im öffentlichen Raum nicht gestattet ist, bzw. gesetzlichen Bestimmungen unterliegen.
11. Soweit Hal über für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Hal über von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
12. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fällen werden eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet. Die Höhe des Betrages erfolgt in Absprache mit Hal über und richtet sich nach dem entgangenen Umsatz.
13. Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf sonstige Veranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Genehmigung durch Hal über. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen von Hal über beeinträchtigt, so hat Hal über das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gelten Punkt 5 und 6 dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen.
14. Hal über begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, kann sie die Veranstaltung absagen oder abbrechen.
15. Die Haftung für Kinder obliegt den Eltern, bzw. Begleitpersonen.
16. Hal über hat das Hausrecht. Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.
17. Der Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Hal über.
18. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende Bestimmung. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ausdrücklich Bestandteil des Vertrages. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen hängen öffentlich aus und werden von Hal über auf Verlangen ausgehändigt.

## Allergene

- |    |  |   |  |
|----|--|---|--|
| a  | enthält glutenhaltiges Getreide          | f | Soja & Sojaerzeugnisse                 |
| a1 | Weizen                                   | g | Milch & Milcherzeugnisse inkl. Laktose |
| a2 | Roggen                                   | i | Sellerie & Sellerieerzeugnisse         |
| a3 | Gerste                                   | j | Senf & Senferzeugnisse                 |
| h  | Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse | k | Schwefeldioxide & Sulfite              |
| h1 | Mandeln                                  | l | Lupine & Lupinenerzeugnisse            |
| h2 | Haselnüsse                               | m | Sesamsamen & Erzeugnisse daraus        |
| h3 | Walnüsse                                 | n | Weichtiere & Weichtiererzeugnisse      |
| h4 | Cashewnüsse                              | o | Krebstiere & Krebstiererzeugnisse      |
| c  | Eier & Eierzeugnisse                     |   |  |
| d  | Fisch & Fischerzeugnisse                 |   |  |
| e  | Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse            |   |  |

