CAFE SAND

FEIERN • TAGUNGEN • VERANSTALTUNGEN

Inhalt

Das Café Sand

Ein Blick auf das Café Sand 3-4
Vielfältige Möglichkeiten 5-7

Catering & Büfetts

Kalt/warme Büfetts 9-13
Saisonale Büfetts 14-17
Frühstücksbüfetts 18-21
Grill & Snackbüfetts 23-25
Imbiss & belegte Brötchen 26-29

Tagen im Café Sand

Tagungen 30
Tagungspauschale 31

Getränke

Aus der Getränkekarte 33

Info

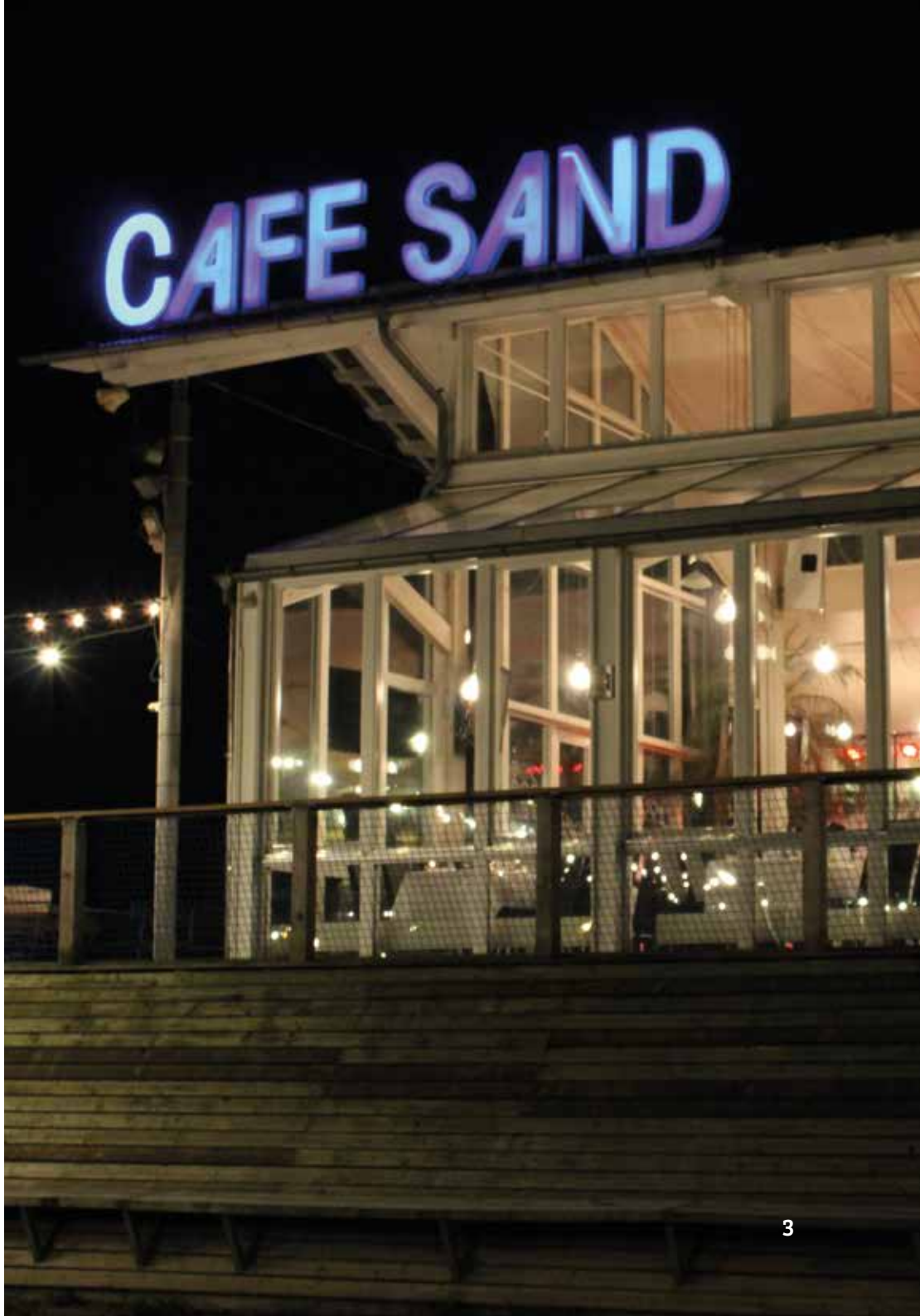
Gut zu wissen 34
Zusatzstoffe 34
Kontakt 34
Impressum 34
Allgemeine Geschäftsbedingungen 35
Information über Allergene 35

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 över 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 över 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 und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

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

ab 38,50 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 und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

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

ab 39,00 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

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

NACHSPEISEN

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

ab 43,50
pro Pers.

Bremer Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Matjes	*als Tatar mit Gürkchen und Zwiebeln auf Pumpernickel*
Heringssalat	*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 und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Rote Grütze	*mit Vanillesoße*
Butterkuchen	*nach Bremer Art*
Pudding	*cremiger Schokoladenpudding mit Schokospänen*
Käseauswahl	*aus Norddeutschland mit Birnenkompott*

ab 44,50
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 und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN

Beerengrütze	*mit Vanillesoße*
Mandelkuchen	*von Mandelmasse auf Mürbeteigboden*

ab 52,00 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	*eingelegt 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 und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN

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

ab 48,50 pro Pers.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

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

Tilapafilet	*auf Fenchel-Zwiebelgemüse mit Pernod an Currysauce*
Roastbeef	*als Braten mit Jus und Soße nach Art einer Béarnaise*
Beilagen	*Marktgemüse vom Blech, Kartoffelkroketten und Reis*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

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

ab 49,00 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 und Partybrötchen, 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 52,00 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

Limandaröllchen	*mit Lachsmousse gefüllt an Krebssoße*
Kalbsrücken	*als Braten an Pfifferlings- oder Waldpilzrahm (je nach Saison)*
Beilagen	*Brokkoli mit Mandelstiften, Bohnenwickel, Wildreismischung und Kartoffelgratin*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, 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 70,00 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 Büfetts zusammengestellt.

SAISONAL

Frühlingsbüfett

VORSPEISEN & SALATE

Gemischter Frühlingssalat	*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 46,00* pro Pers.

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

Sommerbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Antipasti	*von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln und getrockneten Tomaten*
Fischterrine	*mit Räucherlachs und grünem Spargel*
Hühnerbrust	*in Scheiben an Romanasalat mit Caesar-Dressing und Croûtons*
Caprese	*von Tomate und Mozzarella mit Basilikum*
Gemischter Salat	*von Tomate, Paprika, Gurke und Salatherzen mit French-Dressing*

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Lachsfilet	*in Tranchen an Weißwein-Kräutersauce*
Kalbsbraten	*an mediterranem Tomatencoulis*
Beilagen	*Blattspinat, neue Kartoffeln und Röstkartoffeln*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Erdbeersalat	*mit Grand Marnier mariniert*
Himbeermousse	*mit Minzblättern und Spänen von weißer Schokolade*
Kleine Käseauswahl	*mit Trauben*

ab 50,50 pro Pers.

Herbstbüfett

Zur Begrüßung	*Federweißer und Quiche*

VORSPEISEN & SALATE

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Zanderfilet	*gebraten mit Kräuterkruste und Weißweinsauce*
Entenbrust	*in Rotwein-Balsamicojus*
Beilagen	*Kürbisgemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	*hell und dunkel*
Apfeltarte	*mit Schlagsahne*
Vanillecreme	*mit marinierten Weintrauben*
Käseauswahl	*mit Trauben*

ab 52,00 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 und Party-brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN & KÄSE

Griesflammerie	*mit Rumfrüchten*
Kaffeemousse	*mit Schokoladensoße*
Kleine Käseauswahl	*mit Trauben*

ab 49,50 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 und Party-brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISEN

Mousse	*hell und dunkel*
Fruchtsalat	*von saisonalen Früchten*

ab 40,00 pro Pers.

Grünkohlessen

SUPPE

Hochzeitssuppe	*mit reichlich Einlage von Putenfleisch, Eierstich und Fleischklößchen*

HAUPTGERICHT

Grünkohl	*dazu Kasseler, Bauch, Kochwurst und Pinkel*
Beilage	*Salzkartoffeln*

NACHSPEISE

Bremer rote Grütze	*mit Vanillesoße*

ab 28,00 pro Pers.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

Frühstück ist fertig

Sonntagsfrühstück (geht auch an anderen Tagen), Brunch oder Sektfrühstück. 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	*von Emmentaler, Gouda, Paprika-Bärlauchkäse, Brie, Pfeffer- , Kräuter- und Chilifrischkäse, dazu Trauben*
Molkereiprodukte	*Kräuterquark, Frischkäse, Frucht- und Naturjoghurt*
Cerealien	*Müsli und Cornflakes*
Süßes	*verschiedene Marmeladensorten, Honig, Nuss-Nougat-Creme*

WARME SPEISEN

Eier	*Rührei mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen, gekochte Eier*

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 & Butter	*verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine*

GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Orangensaft

ab 29,00 pro Pers.

Sektfrühstück

KALTE SPEISEN

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

WARME SPEISEN

Rührei	*mit Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen*
Schweinelende	*in Tranchen an Pfefferrahmsoße*
Beilagen	*Marktgemüse und Kartoffelgratin*

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,
Orangensaft und Sekt

ab 34,00
pro Pers.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

Brunchbüfett

KALTE SPEISEN

Aufschnitt	*von geräucherter Putenbrust, Pfeffer-salami und Schwarzwälder Schinken*
Außerdem	*Zwiebelmett und feine Leberwurst*
Fleischsalat	*nach Metzgerart*
Fisch	*Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce, Bismarckhering*
Gemüse	*Tomate und Gurke*
Käseauswahl	*von Emmentaler, Gouda, Paprika-Bärlauchkäse, Brie, Pfeffer-, Kräuter- und Chilifrischkäse, 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*
Hähnchenspieße	*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 41,00 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	*Rinderhacksteaks, Gemüsefrikadellen und pulled pork*
Brötchen	*Hamburger- und Ciabattabrötchen*
Salat	*Blattsalat, Rucola*
Condiments	*Tomate, Gurke, süßsaure Gewürzgurken, Zwiebelringe, Röstzwiebeln, marinierte Paprika*
Käse	*Cheddar, Gouda, Mozzarella*
Soßen	*BBQ, Senf, Ketchup, Kräuter, Hot, Mayonnaise, Mangochutney, hot Chutney*

(Pro Person 3 Burger)

ab 34,00 pro Pers.

Partybüfett

VORSPEISEN & SALAT

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

HAUPTGERICHT & BEILAGEN

Geschnetzeltes	*von der Pute in Champignonrahm*
Beilage	*Kartoffelgratin*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Party-brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

NACHSPEISE

Rote Grütze	*mit Vanillesoße*

ab 34,00 pro Pers.

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, Geflügelspieße und Gemüsefrikadellen*
Beilage	*Folienkartoffeln mit Sauerrahm*
Soßen	*BBQ, Chili- und Knoblauchsoße Ketchup und Senf*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

SALAT

Gemischter Salat	*von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing*
Kartoffelsalat	*herzhaft mit Gürkchen und Schnittlauch*

(Dauer Grillen 2,5 Std.)

ab 39,50 pro Pers.

Grillbüfett „Café Sand“

VORSPEISEN

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill	*Rostbratwurst, marinierte Hähnchenbrust, Schweinenackensteak und Gemüsefrikadellen*
Beilagen	*Folienkartoffeln mit Sauerrahm, herzhafter Kartoffelsalat*
Soßen	*BBQ, Chili- und Knoblauchsoße Ketchup und Senf*
Brot & Butter	*verschiedene Baguettesorten und Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme*

SALAT

Rucolasalat	*mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan*
Gemischter Salat	*von Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit zwei Dressings*
Krautsalat	*mit Paprika*

NACHSPEISE

Rote Grütze	*mit Vanillesoße*

(Dauer Grillen 2,5 Std.)

ab 46,50 pro Pers.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

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	*belegt mit Lachstatar Matjestatar und Tomate nach Art der Bruschetta*
Spießchen	*mit marinierter Zucchini Aubergine und Paprika nach Antipasti-Art*
Im Glas	*Caesar-Salat mit Shrimps und Croûtons*
und	*Zucchini mit pikanter Hackfleischfüllung und Backpflaume im Speckmantel*

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

ab 35,00
pro Pers.

FINGERFOOD

ITALIEN & FRANKREICH

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

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

ab 37,50
pro Pers.

SCHNITTCHEN

KLASSISCH

Pro Person 5 Stk. gemischt
Baguette- & Sauerbrotscheiben
belegt mit

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

ab 24,50
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 Balsamicoglace

ab 22,00
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*	*3,30 € p. Stk.*
	Ei	*3,30 € p. Stk.*
	Salami	*3,30 € p. Stk.*
	Schnittkäse	*3,30 € p. Stk.*
	Räucherschinken	*3,50 € p. Stk.*
	Leberwurst (grob/fein)	*3,50 € p. Stk.*
	Räucherlachs	*3,50 € p. Stk.*
	Lachstatar	*3,70 € p. Stk.*
	Grönlandkrabben	*3,70 € p. Stk.*
	Roastbeef	*3,70 € p. Stk.*
	Matjes	*3,70 € p. Stk.*
	Nordseekrabben	*(auf Anfrage)*

BBQ (WARM)

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

Pro Person 8 Stk. gemischt — **ab 34,00 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 30,50 pro Pers.

Mittagsimbiss „vital“

KALTE SPEISEN

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

NACHSPEISE

Frischer Obstsalat	*mit Naturjoghurt*

ab 34,50 pro Pers.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

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 light, 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 29,50 pro Pers.**
	mit Mittagessen	**ab 52,50 pro Pers.**
Ganzer Tag (8 Stunden)	*mit Pausensnacks und Mittagessen*	**ab 69,50 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[7]		3,20 €
Espresso[7]		2,30 €
Cappuccino[7], Latte Macchiato[7]		3,40 €
Schwarzer Tee		3,00 €
Coca-Cola[7,1,4]	0,33l	3,60 €
Fanta[1,4,5]	0,33l	3,60 €
Sprite[4,5]	0,33l	3,60 €
Mineralwasser	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Schweppes Tonic Water[8]	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon[8]	0,2l	3,00 €
Ginger Ale	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Orangensaft	0,2l	2,80 €

BIER VOM FASS

Haake Beck	0,3l	3,50 €
Haake Beck Kräusen	0,3l	3,50 €

FLASCHENBIER

Beck's	0,33l	3,50 €
Beck's Green Lemon	0,33l	3,50 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,50 €

KURZE

Mackenstedter		
verschiedene Sorten[1]	2 cl	1,70 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Linie	2 cl	2,80 €
Wodka	2 cl	2,50 €

AUSWAHL ANDERER SPIRITUOSEN

Campari	4 cl	2,80 €
Aperol[1]	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,60 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,80 €
Fernet	2 cl	2,30 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,30 €
Grappa	2 cl	3,00 €
William's Birne	2 cl	3,00 €
Jack Daniel's[1]	4 cl	4,80 €
Ballantine's[1]	4 cl	4,30 €

SEKT & WEIN

Weißwein		
Gr. Burgunder (bio)	0,75l	21,00 €
Rotwein		
Nero d'Avola (bio)	0,75l	25,00 €
Sekt		
Hausmarke	0,75l	21,00 €
Prosecco		
Hausmarke	0,75l	21,00 €

HINWEIS

Flaschenpreise gerne auf Anfrage.

Zusatzstoffe:
1 = Farbstoffe 4= Stabilisatoren
5 = Säuerungsmittel 7 = Koffein 8 = Chinin

Stand 05/2022 . 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 auch mit dem Vertrag und 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*

Mit dem Vertrag und 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 • Web: www.cafe-sand.de

Impressum
Hal över Betriebsgesellschaft mbH
Schlachte 2 • 28195 Bremen
Tel.: 0421-33 89 89
Mail: 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.

Stand 09/2022 . Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

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 över Betriebsgesellschaft mbH bewirtschafteten und betreuten Bereichen, sowie für alle in diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen durch die Hal över Betriebsgesellschaft mbH, nachfolgend Hal över 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 över 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 över sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.*

5. *Bei der Kalkulation unserer Speisenbüfetts setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Gästen voraus, bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl berechnen wir einen Aufschlag des in Auftrag gegebenen Speisenbüfetts pro teilnehmende Person. Der Veranstalter muss Hal över 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 över, übernimmt Hal över 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 över zu verantworten hat, so behält Hal över 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 över eine Bearbeitungsgebühr von 10% des zu er-wartenden Rechnungsbetrages, unter 1 Monat 30% des zu erwartenden Rechnungsbetrages, bis 10 Tage 75% des zu er-wartenden 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 över 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 Büfetts; 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 över 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 över 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 Stornierungsbedinungen (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 över nicht eingeschlossene Leistungen per Einzelnachweis.*

9. *Wünscht der Veranstalter mehr Personal als erfahrungsgemäß von Hal över 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 över kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Hal över 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 över genehmigt werden. Unabhängig, ob eine Anbringung außen oder innen geplant ist, sind Texte und/oder Motive Bestandteil einer solchen Genehmigung. Hal över kann das Anbringen und/oder die Verwendung untersagen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass ins-besondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfalle kann Hal över eine Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Hal över 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 över 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 över 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 över 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 över. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen von Hal över beeinträchtigt, so hat Hal över das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gelten Punkt 5 und 6 dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen.*

14. *Hal över 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 över hat das Hausrecht. Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten.*

17. *Der Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Hal över.*

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 nahekommende Bestimmung. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ausdrücklich Bestandteil des Vertrages. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen hängen öffentlich aus und werden von Hal över auf Verlangen ausgehändigt.*

Allergene

- *a enthält glutenhaltiges Getreide*
  - *a1 Weizen*
  - *a2 Roggen*
  - *a3 Gerste*
  - *a4 Hafer*
  - *a5 Dinkel*
  - *a6 Kamut*
- *h Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse*
  - *h1 Mandeln*
  - *h2 Haselnüsse*
  - *h3 Walnüsse*
  - *h4 Cashewnüsse*
  - *h5 Pecannüsse*
  - *h6 Paranüsse*
  - *h7 Pistazien*
  - *h8 Macadamia*
- *c Eier & Eiererzeugnisse*
- *d Fisch & Fischerzeugnisse*
- *e Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse*
- *f Soja & Sojaerzeugnisse*
- *g Milch & Milcherzeugnisse inkl. Laktose*
- *i Sellerie & Sellerieerzeugnisse*
- *j Senf & Senferzeugnisse*
- *k Schwefeldioxide & Sulfite*
- *l Lupine & Lupinenerzeugnisse*
- *m Sesamsamen & Erzeugnisse daraus*
- *n Weichtiere & Weichtiererzeugnisse*
- *o Krebstiere & Krebstiererzeugnisse*

CAFE SAND