



Veranstaltung | Firmenevent | Familienfeier

Outdoor & Indoor | Büfetts | Grill | Getränke



Café Sand | Strandweg 106 | 28201 Bremen
Hal-över Betriebsgesellschaft mbH | Schlachte 2 | 28195 Bremen

☎ 0421-55 60 11
✉ events-cafesand@hal-oever.de
📱 www.cafe-sand.de

Inhalt

Das Café Sand

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

Catering & Büfets

Kalt/warme Büfets	8-12
Saisonale Büfets	13-16
Frühstücksbüfets	17-20
Grill & Snackbüfets	21-25
Imbiss	26-27

Tagen im Café Sand

Tagungen	28
Tagungspauschale	29

Getränke

Aus der Getränkekarte	30-31
-----------------------------	-------

Info

Gut zu wissen	32
Zusatzstoffe	32
Kontakt	32
Impressum & Bildnachweis	32
Allgemeine Geschäftsbedingungen	33
Information über Allergene	33

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 Möglich- keiten

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.





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,

BÜFETTS

Kalt / warmes Büfett

VORSPEISEN & SALAT

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Rote Grütze	<i>mit Vanillesoße</i>	ab 46,⁷⁰ pro Pers.
Topfencreme	<i>mit frischen Früchten</i>	
Kleine Käseauswahl	<i>mit Trauben</i>	



Vegetarisches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Eingelegte Antipasti	<i>von Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Rotweinzwiebeln, Champignons und getrockneten Tomaten</i>
Quiche	<i>mit Ricotta und Blattspinat</i>
Caprese	<i>von Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum</i>
Gemüsebällchen	<i>mit pikanter Salsa</i>
Falafelbällchen	<i>mit hausgemachtem Humus</i>
Rucolasalat	<i>mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Grana Padano</i>
Mediterraner	<i>Pastasalat</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Ratatouille	<i>mit Feta überbacken</i>
Gemüselasagne	<i>mit Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, Tomatensoße Lasagneblättern und Käse</i>
Beilage	<i>Pilavreis</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

NACHSPEISEN & KÄSE

Tiramisu	<i>von lockerem Biskuit, Sahne-Mascarponefrischkäse-Creme, Kaffee Getränke und Kakao</i>
Panna cotta	<i>mit Fruchtmarmelade</i>
Kleine Käseauswahl	<i>mit Trauben</i>

**ab 47,⁸⁰
pro Pers.**

Das „Lüttche“

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
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat mit Café Sand 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
Heringssalat	von Hering, Rote Betewürfeln, Apfel- und Zwiebelstückchen in Salatcreme
Fischplatte	mit geräuchertem und gebeiztem Lachs, Makrele, Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße
Roastbeef	in Scheiben an Meerrettich-Gurkensalat, Röstzwiebeln und Remouladensoße
Gemischter Salat	von Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat und Café Sand 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
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **52,80**
pro Pers.

Skandinavisches Büfett

VORSPEISEN & SALAT

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN

Waffeln	<i>mit Vanillesoße</i>
Risengrød	<i>Milchreis mit Zimt und Zucker</i>

ab **63,⁴⁰**
pro Pers.

Mediterranes Büfett

VORSPEISEN & SALAT

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Streifen vom Lachsfilet	<i>mit Tomatenwürfeln und Garnelen überbacken auf Blattspinat</i>
Hähnchenbrustfilet	<i>nach Saltimbocca Art</i>
Tortellini	<i>mit Ricotta-Spinat Füllung und Cherrytomaten in Sahnesauce</i>
Beilagen	<i>Ratatouillegemüse, Gemüserisotto und gebackene Ofenkartoffeln mit Knoblauch</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

NACHSPEISEN

Panna cotta	<i>mit Fruchtsoße</i>
Tiramisu	<i>von lockerem Biskuit, Sahne-Mascarpone-frischkäse-Creme, Kaffee Getränke und Kakao</i>

ab **63,⁴⁰**
pro Pers.

Internationales Büfett

VORSPEISEN & SALAT

Quiche	<i>mit Ricotta und Blattspinat</i>
Hähnchenspieße	<i>mit Ananas, dazu Mangodip</i>
Schweinefilet	<i>in dünnen Scheiben auf pikantem Glasnudelsalat</i>
Garnelenspieße	<i>auf Romanasalat mit Croûtons, Parmesanspänen und Caesar-Dressing</i>
Gemischter Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat und Café Sand Dressing</i>
Tomatensalat	<i>mit Mozzarella und Basilikumpesto</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Panna cotta	<i>mit Beerenfrüchten</i>
Kaffeemousse	<i>mit Schokoladensoße</i>
Obstsalat	<i>mariniert</i>
Kleine Käseauswahl	<i>mit Trauben</i>

ab **60,00**
pro Pers.

Das „Groote“

VORSPEISEN & SALAT

Stremellachs	<i>verschieden gewürzt und mit Zitronenpfeffermayonnaise und Dillschmand</i>
Krabbencocktail	<i>klassischer Art auf Salatchiffonade</i>
Hähnchenbrustspieße	<i>mit Früchten und an Currydip</i>
Roastbeef	<i>in Scheiben an gefüllten Eiern und Remouladensoße</i>
Antipasti	<i>von Zucchini, Paprika, Aubergine, Rotweinzwiebeln, Champignons und getrockneten Tomaten</i>
Gemischter Salat	<i>von Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat und Café Sand Dressing</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	<i>dunkel und hell</i>
Obstsalat	<i>mit Grand Marnier mariniert</i>
Tiramisu	<i>von lockerem Biskuit, Sahne-Mascarponefrischkäsecreme, Kaffee Getränke und Kakao</i>
Käseauswahl	<i>international, dazu Trauben</i>

ab **63,40**
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 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, Champignons 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 sowie zerlassene Butter
- Brot & Butter** verschiedene Baguettesorten, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme

NACHSPEISE & KÄSE

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

ab **56,²⁰**
pro Pers.

* Preis kann aufgrund von Verfügbarkeit und Marktpreis bestimmter Zutaten variieren

Stand 08/2026. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.



Sommerbüfett

VORSPEISEN & SALAT

Antipasti	von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln, Champignons und getrockneten Tomaten
Räucherfisch	Auswahl verschiedener Räucherfische
Hühnerbrust	in Scheiben an Romanasalat mit Caesar-Dressing und Croûtons
Caprese	von Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Gemischter Salat	von Tomate, Paprika, Gurke und Blattsalat und Café Sand Dressing

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Obstsalat	von verschiedenen Früchten
Bayerische Creme	mit Erdbeersauce
Kleine Käseauswahl	mit Trauben

ab **61,⁷⁰**
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, Champignons und getrockneten Tomaten
Feldsalat	mit Speck-Kartoffeldressing

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Mousse	hell und dunkel
Milchreis	mit Zimt und Zucker
Käseauswahl	mit Trauben

ab **63,⁴⁰**
pro Pers.

Stand 08/2026. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

Winterbüfett

VORSPEISEN & SALATE

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

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN & KÄSE

Griesflammerie	<i>mit Rumfrüchten</i>
Kaffeemousse	<i>mit Schokoladensoße</i>
Kleine Käseauswahl	<i>mit Trauben</i>

ab **60,⁶⁰**
pro Pers.

Gänseessen

SALAT

Feldsalat	<i>mit Speck-Kartoffeldressing</i>
------------------	------------------------------------

SUPPE

Gänsesüppchen	<i>mit Gänsefleisch und Gemüsestreifen als Einlage</i>
----------------------	--

HAUPTGERICHT & BEILAGEN

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

NACHSPEISEN

Mousse	<i>hell und dunkel</i>
---------------	------------------------

ab **48,⁹⁰**
pro Pers.

Grünkohlessen

SUPPE

Hochzeitssuppe	<i>mit reichlich Einlage von Hähnchenfleisch, Eierstich und Fleischklößchen</i>
-----------------------	---

HAUPTGERICHT

Grünkohl	<i>dazu Kasseler, Bauch, Kochwurst und Pinkel</i>
Beilage	<i>Salzkartoffeln</i>

NACHSPEISE

Bremer rote Grütze	<i>mit Vanillesauce</i>
---------------------------	-------------------------

ab **33,⁹⁰**
pro Pers.



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

WARME SPEISEN

Eier	<i>Rührei mit separat Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen, gekochte Eier</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 & Butter	<i>verschiedene Sorten und Schwarzbrot, Butter und Margarine</i>

GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Orangensaft

ab **35,00**
pro Pers.





Sektfrühstück

KALTE SPEISEN

Fisch	<i>geräucherter 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 separat 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 **41,⁷⁰**
pro Pers.

Brunchbüfett

KALTE SPEISEN

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

WARME SPEISEN

Rührei	<i>mit separat dazu Frühstücksspeck und Rostbratwürstchen</i>
Eier	<i>gekocht</i>
Hähnchenfilet	<i>mariniert und gebraten</i>
Beilagen	<i>mediterranes Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>

NACHSPEISEN

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 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, Jackfruitfrikadellen 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</i>

ab **41,⁷⁰**
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, Blattsalat und Café Sand 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 **41,⁷⁰**
pro Pers.

Stand 08/2026. 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

Kartoffelsalat	herzhaft angemacht* und mit Essig & Öl (Dauer Grillen 2,5 Std.)
-----------------------	--

ab **43,90**
pro Pers.



*vegane und vegetarische Alternativen nach Absprache erhältlich



Grillbüfett „Café Sand“

VORSPEISEN

Antipasti	von Aubergine, Zucchini, Paprika, Rotweinzwiebeln, Champignons 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
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 **51,70**
pro Pers.

**Zu unseren Grillbüfettss
portionsweise zubuchbar****

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

** wird zusätzlich berechnet.

Stand 08/2026. Die genannten Preise sind in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisanpassungen, Änderung der Verfügbarkeit und Fehler vorbehalten.

Gegrillt auf den Tisch

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vom Grill*	<i>mariniertes Hähnchenbrustfilet oder wahlweise Schweinenackensteak Bratwurst vom Schwein vegane Bratwurst oder wahlweise Gemüsefrikadelle Maiskolben Grilltomate</i>
Beilage	<i>herzhafter Kartoffelsalat (mit Mayonnaise) oder wahlweise mit Essig & Öl (vegan) Kartoffelecken Baguette</i>
Soßen	<i>hausgemachter Kräuterquark Grillsaucen</i>

Weitere portionsweise zubuchbare Komponenten

<i>Grillkäse</i>	6,00 €
<i>Gemüsefrikadelle (vegan)</i>	5,50 €
<i>Maiskolben mit Butter & Salz</i>	3,50 €
<i>Tzaziki</i>	3,90 €
<i>mediterraner Pastasalat</i>	5,50 €
<i>Rote Grütze</i>	5,20 €

Das Griller-Menü wird auf Platten und in Schalen auf dem Tisch angerichtet. Die Speisen werden eine halbe Stunde nach Ankunft serviert.
Mindestteilnehmerzahl 16 - maximale Personenzahl 30.

ab **27,⁵⁰**
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

KLEINIGKEIT

Mittagsimbiss

KALTE SPEISEN

Baguettescheiben belegt mit	<i>gebeiztem Fjordlachs mit Meerrettichcreme</i>
	<i>Putenmedaillons mit Früchten</i>
	<i>Brie und Trauben</i>

WARME SPEISEN & BEILAGE

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

ab **37,³⁰**
pro Pers.



Mittagsimbiss „vital“

KALTE SPEISEN

Salat	<i>Bauernsalat mit Fetakäse</i>
	<i>Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Salatherzen mit French-Dressing</i>
	<i>Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse</i>
	<i>mit Putenstreifen und Räucherlachs</i>
Vollkornbrotscheiben	

NACHSPEISE

Frischer Obstsalat	<i>mit Naturjoghurt</i>
---------------------------	-------------------------

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	<i>Kaffee-/Teestation</i>
Tagungsgetränke	<i>Mineralwasser (medium), Coca-Cola, Coca-Cola zero, Apfel- und Orangensaft</i>

PAUSE VORMITTAGS

Baguettescheiben	<i>mit Schinken und Käse</i>
Außerdem	<i>Laugenbrezeln & Obstkorb</i>

PAUSE MITTAGS

Kalte Speisen	<i>gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Salatherzen und Dressing marinierte Hähnchenspieße mit Früchten</i>
Warme Speisen	<i>Quiche mit Ricotta und Blattspinat mediterranes Pfannengemüse gebratene Streifen von der Putenbrust kleine Rosmarinkartoffeln</i>
Nachspeisen	<i>Obstsalat mit Joghurtcreme zweierlei Fruchtmousse</i>
Brot & Butter	<i>verschiedene Baguettesorten und Brötchen, Butter, Kräuterbutter und würzige Tomatencreme</i>

PAUSE NACHMITTAGS

Schnittchen	<i>mit Thunfisch- und Frischkäsecreme</i>
Kuchen	<i>Obstkuchen und kleine Schokomuffins</i>
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 **36,⁰⁰**
pro Pers.

mit Mittagessen

ab **63,⁹⁵**
pro Pers.

Ganzer Tag (8 Stunden)

mit Pausensnacks und Mittagessen

ab **84,⁵⁰**
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 ALKOHOL-FREIE GETRÄNKE

Becher Kaffee ⁷	3,90 €
Espresso ⁷	2,50 €
Cappuccino ⁷ , Latte Macchiato ⁷	4,20 €
Schwarzer Tee	3,60 €
Coca-Cola ^{7,1,4} 0,33l	3,90 €
Fanta ^{1,4,5} 0,33l	3,90 €
Sprite ^{4,5} 0,33l	3,90 €
Mineralwasser 0,25l	2,50 €
0,75l	6,50 €
Schweppes	
Tonic Water ⁸ 0,2l	3,50 €
Bitter Lemon ⁸ 0,2l	3,50 €
Ginger Ale 0,2l	3,50 €
Apfelsaft 0,2l	2,80 €
Orangensaft 0,2l	3,20 €

BIER VOM FASS

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

FLASCHENBIER

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

KURZE

Mackenstedter	
versch. Sorten ¹ 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 €
Amaretto 2 cl	3,00 €
Baileys 2 cl	3,20 €
Fernet 2 cl	3,20 €
Ramazotti 2 cl	3,20 €
Grappa 2 cl	3,50 €
William's Birne 2 cl	3,20 €
Jack Daniel's ¹ 2 cl	3,50 €
Ballantine's ¹ 2 cl	3,50 €

SEKT & WEIN

Weißwein	
Gr. Burgunder (bio) 0,75l	22,50 €
Sekt	
Vivot brut (bio) 0,75l	22,50 €

HINWEIS

Flaschenpreise gerne auf Anfrage.

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe

4 = Stabilisatoren

5 = Säuerungsmittel

7 = Koffein

8 = Chinin



Gut zu wissen von A bis Z

ALLERGIEEN

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.

PERSONENZAHLE

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: events-cafesand@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, S.25 & 27 Adobe Stock, alle anderen Hal över.

Stand 08/2026. 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 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 ins-besondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfalle 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 | | |

