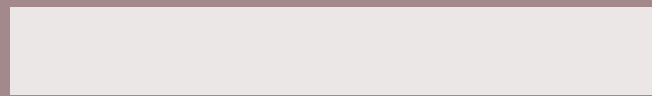


M



MuseumsCafé





MuseumsCafé

MuseumsCafé
im Historischen Museum
Dachauplatz 2-4
93047 Regensburg
0941 5676276
www.cafe-im-museum.de
event@cafe-im-museum.de

Anfragen zu Veranstaltungen

event@cafe-im-museum.de

HALLO UND HERZLICH WILLKOMMEN!

Wer das Besondere sucht, ist im MuseumsCafé an der richtigen Adresse. Von außen dem Blick der Passanten entzogen, verbirgt es sich hinter dem gotischen Mauerwerk der Minoritenkirche am Dachauplatz. Doch wagt man einen Blick in dessen Inneres, so wird man nicht enttäuscht. Mit sehr viel Liebe zum Detail haben wir einen Wohlfühlort mit Charme geschaffen.

Einen schöneren Ort für ein Frühstück, ein Glas Sekt, einen Lunch oder auch ein wunderbares Fest kann man sich nicht wünschen:

Auf dem Rasengeviert des gotischen Kreuzgangs stehen Stühle und Tische unter Schirmen sowie Lounge-Ecken. Der Blick schweift über Spitzbögen und Säulen zum Schiff der Minoritenkirche. Lässig mediterran wirkt die Atmosphäre, deshalb wird hier auch gern gefeiert, in dieser Oase der Ruhe.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, wie wir Feste feiern: Manchmal sanft und leise, aber manchmal auch bunt und pompös. Ganz nach Geschmack und Anlass.

Gefällt es Ihnen, dann melden Sie sich gerne bei uns und wir planen mit Ihnen Ihr Fest, in jeder Farbe dieser Welt!

Wir freuen uns mit Ihnen zu feiern!

Alexandra Stein mit Team



„OH HAPPY DAY!“
GEMEINSAMES FRÜHSTÜCK



M

MuseumsCafé



OH HAPPY DAY: FESTLICHES FRÜHSTÜCK.

Frühstücks-Tischbuffet - inkl. Getränke

An einer dekorierten, eingedeckten Tafel(n). Ab 6 erwachsenen Gästen. Perfekt für fröhliche Geburtstage, glückliche Hochzeiten und alle anderen lässigen Gruppen.

Auf dem Tisch gedeckt

Verschiedene Brotsorten, frische Brezen, Croissants und Baguette, kleiner Marmorkuchen, Butter, Margarine, Marmeladen, Honig und Nutella

Rote-Bete- und Chili-Sesam-Hummus, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Aprikosen-Rosmarin-Aufstrich, Basilikum-Creme, Bulgursalat "Tabouleh" und bunter Quinoa-Mandarinen-Salat

A toast to you

Mit Kartoffel-Rosmarin-Frischkäse überbackene warme Brote, mit und ohne Bacon, Räucherlachstatar und Paté di Tonno, Kirschtomaten-Mozzarellaabällchen mit Basilikumöl, frisches Gemüse zum Dippen und eine Obstschale

Domschinken, Schwarzwälder Schinken, Putenschinken, Salami Milano, Frühlingsalami, Käsesorten aus aller Welt mit Feigensenf und Trauben

Für jeden im Glas

Joghurt mit Zimt-Knusper-Müsli und Obstsalat

Warm serviert

Rührei mit und ohne Speck im Gläschen (frisch zubereitet und serviert)

Getränke

1 Glas Prosecco zum Empfang,
Wasser und Orangensaft (ohne Limit)
1 Heißgetränk pro Person

ab 6 Erwachsene, inkl. Getränken pro Person

39,00

Kinder bis 3 Jahre frei - bis 9 Jahre halber Preis



Zusätzlich möglich, jeweils pro Portion

Bunte Antipasti-Gemüseauswahl	5,00 €
Französische Käseauswahl mit Birnen (Brie de meaux, Reblochon, Roquefort, Comté)	6,00 €
Italienische Wurstausswahl (Mortadella, Parmaschinken, Bresaola, Spianata romana)	6,00 €
1 Paar Weißwürste mit Breze	6,00 €
Kleine Geburtstagstorte mit Kerzen (12 Stück)	39,00 €



GUTEN APPETIT!
SPEISEN & GETRÄNKE



M

MuseumsCafé

EMPFANG: GETRÄNKE

Prosecco Valdo Superiore DOCG	pro Flasche	32,00
Crémant de Loire AOC - Gratién & Meyer	pro Flasche	36,00
APEROL SPRIZZ Sekt, Aperol, Soda, Orange	0,2l	7,50
BLACK HUGO Prosecco, Soda, Cassis, Limette, Minze	0,2l	7,50
LILLET WILDBERRY Lillet, Russian Wild Berry, Beeren	0,2l	7,50
WHITE PEACH SPRIZZ, Prosecco, White Peach, Pfirsich	0,2l	7,50
Flasche Lemonaid	0,33l	4,40
Bionade	0,33l	4,00
Homemade Lemonade aus dem Dispenser	5,0l	120,00



EMPFANG: FINGERFOOD

Flying Fingerfood zum Sektempfang

Überlassen sie uns die Auswahl, so berechnen wir EUR 4,00 pro Stück.
Zum Empfang empfehlen wir 3-4 Stück pro Person.

Spießchen pro Stück.

Kirschtomaten-Mozzarella-Basilikum	4,50
Bunter Gemüse-Antipasti-Spieß	4,50

Pikant pro Stück.

Crostini mit hausgemachtem Olivenpesto & Mozzarella	4,50
Crostini mit Ziegenfrischkäse, Feigensenf und Minze	4,50
Blätterteig Birne-Apfel mit Gorgonzola überbacken	4,50
Rösti mit Lachstatar und Goma Wakame	4,50

Quiche pro Stück.

Quiche Lorraine „klassisch“	4,80
Mediterranes Gemüse, Kirschtomaten und rote Zwiebel	4,20
Quiche Blattspinat-Schafskäse	4,50

Canapees pro Stück.

Frisches Avocado-Mousse mit Tomatenwürfel	4,50
Tomaten-Basilikum-Frischkäse mit Salami Milano	4,50
Rote-Bete-Mousse und geräucherter Lachs, Sesam	4,50
Mini-Schnitzel-Canapé mit Kapernäpfel	4,50
Cracker mit Paté di tonno und Gurke	3,90
á la Bruscetta mit Tomate, Mozzarella und Oliven	4,90

im Gläschen pro Stück.

Fleischpflanzerlspieß auf Kartoffel-Gurkensalat	4,90
Kichererbsen-Belugalinsen-Salat mit Schafkäse	4,50
Vitello tonnato mit Crostini im Glas	4,90
Kleiner Ceasar Salad mit Hühnchen, Sardelle, Parmesan	4,90
Gambas mit Cranberries, Haselnüssen und Kokos-Curry-Creme	5,20

Sweets pro Stück.

Panna Cotta mit Fruchtspiegel	4,50
Mousse au chocolat auf Erdbeersalat	4,50
Profiterole weiß und braun	4,50

Aus der Spitzwaffel, präsentiert im Bauchladen

mit bunten Beeren und Steinobst	7,50
oder herzhaften mediterranen Leckereien	8,50

TEATIME: KAFFEE & KUCHEN.

Kaffegetränke nach Karte z. B.

Latte Macchiato, Cappuccino, Tasse Kaffee Preise sh. Speisekarte
Alles mit Soja- und Hafer-Alternative möglich

Hausgebackener ganzer Kuchen

z. B. Apfel, Rübli, Erdbeere, Waldbeerentarte, Schokotarte 49,00
Zitronentarte, Zwetschgen Streusel, Cheesecake... usw.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Tellergeld pro Person 4,00
und stellen eine Kuchenbar für Sie zusammen!

Ganzes Blech herzhaftes Quiche (12 Portionen) 85,00

EASY WAY:

GETRÄNKEPAUSCHALE

„unlimited“ ab dem Abendessen bis 24.00 Uhr
(18.00-24.00 - 6 Stunden - nicht erweiterbar)

Mineralwasser, Softgetränke, Schorlen, Biere aller Art,
Prosecco und Hauswein weiß und rot

Getränkepauschale pro Person 43,00

Schnapselr Mini Prinz 2cl 5,00

M
MuseumsCafé



BARBECUE - LECKEREINEN AUS ALLER WELT

Grillbuffet ab 30 Personen

Antipasti auf dem Holzbrett auf den Tischen

Marinierte Paprika, gebratene Aubergine, Sesam-Karotten, gegrillte Zucchini, Balsamico-Champignons, Pimientos de padron, Edamame, Honigmelone mit Parmaschinken, Salami milano, Pinsa-Ecken, Tomate-Mozzarella-Basilikumöl, Sizilianischer Spinat mit Sultaninen, Bulgursalat „Tabouleh“, Panzanella-toskanischer Brotsalat
Dein Lieblingsbrot: getrüffelt, gebraten mit Knoblauch und überbacken mit Hot Spread „Kartoffel&Käse“

Für jeden im Glaserl am Platz

Rucola-Eisbergsalat mit Parmesan und Vinaigrette

Vom Grill

Rind – Schwein – Pute - Bratwürste

Vom Buffet

Hähnchen-Spieße in Sesamöl, Lachs im Pergament mit Ingwer, Chili und Frühlingszwiebel, Schafskäse im Pergament mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten, Rosmarin-Wedges, Rote-Bete-Apfel-Salat, Coleslaw, Dill-Sahne-Gurken, Eiersalat, Glasnudelsalat mit Koriander und Cashewkernen, hausgemachter Kartoffelsalat, spanischer Reissalat mit Hühnchen und Garnelen, bunter italienischer Nudelsalat, fruchtiger Melonen-Schafskäse-Gurkensalat und hausgebackenes Brot

Flying Dessert im Gläschen

Himbeersorbet mit Brownie und Blondie,

Profiteroles schwarz und weiß, Blaubeercreme mit Minze

zusätzlich möglich:

Ganze gebackene Dorade 15,00 € / Stück

Argentinisches Rinderfilet vom Grill 115,00 € / Kilo
im ganzen sous vide gegart, anschließend gegrillt

Scampi aus der Pfanne 59,00 € / Kilo
mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern

Barbecue pro Person

44,00

MENÜ I

Menüvorschlag I ab 10 Personen

MEDITERRANER GEMÜSETATAR
mit Sprossen und Wasabi-Creme, dazu Crostini

Lauwarmes BASILIKUM-SÜPPCHEN IM GLAS

KALBS-SALTIMBOCCA

oder

LACHS-GARNELE-ZANDER „AM SPIESS“

auf Kartoffel-Parmesanpüree, mit Pinienkernen
und geschmorten Kirschtomaten

MaracujaSORBET mit Brownie und Blondie

Menüvorschlag I pro Person

44,00

MENÜ II

Menüvorschlag II ab 10 Personen

PFANNKUCHENSUPPE

mit Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

auf Champignon-Prosecco-Rahm mit Spätzle und grünem Spargel

LAUWARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

Menüvorschlag II pro Person

33,00

MENÜ III

Menüvorschlag III ab 20 Personen

PAPRIKA-PARMESAN-SÜPPCHEN
mit Pinsa-Croutons

RINDERHÜFTE „sous vide gegart“
dann gebraten mit Blüten-Kräuterbutter
oder

LACHS IM PERGAMENT
mit Ingwer, Frühlingszwiebel und Chili
auf mediterranem Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

ZITRONENTARTE
mit Baiser und Cassis-Sorbet

Menüvorschlag III pro Person 39,00

MENÜ IV

Menüvorschlag IV ab 10 Personen

RINDERCARPACCIO
mit Rucola und Parmesan, Pinienkernen, Limettenöl, dazu Trüffelbaguette

LINGUINE
mit Meeresfrüchten im Pergament mit Weißwein, Knoblauch und Chili

ROSA KALBSRÜCKEN
oder
ZANDERFILET
auf Blattspinat-Risotto mit gebratenen Pilzen und Kirschtomaten

TIRAMISU classico

Menüvorschlag IV pro Person 44,00

VEGAN

Menüvorschlag vegan ab 10 Personen

BUNTER SALAT
Rote-Bete-Bratling, zweierlei Hummus und Lemon-Tahini-Topping

BUTTERNUT-KÜRBIS
aus dem Backofen mit Ahornsirup und Knusperkartoffeln,
überbacken mit veganem Reibeschmelz und Soja-Chili-Minz-Joghurt

Bunt gemischter SORBET-EISBECHER mit Früchten und Minze

Menüvorschlag vegan pro Person 32,00



M

MuseumsCafé

BAYERISCH

Menüvorschlag Bayerisch ab 10 Personen

Bayerisches TAPASBRETTL

mit Weißkrautsalat, Gurken in Sauerrahm, hausgemachtem Kartoffelsalat, Griebenschmalz, kräftigem Obazta, Emmentalerwürfel, Brettlspeck, Minifleischpflanzerl, Pfefferbeißer, dazu Radieserl, Holzofenbauernbrot und Brezen

KRUSTENBRATEN vom Schwein mit Knödel und Sauerkraut

KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster

Menü Bayerisch pro Person 34,00

MENÜ V

Menüvorschlag V ab 10 Personen

RINDERCARPACCIO mit Trüffelöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen
oder

LACHSCARPACCIO mit heißem Sesamöl, Gurke, Avocado und Goma Wakame

WARME BLOODY MARY mit Tomaten-Paprika-Bruschetta

ROASTBEEF oder DORADENFILET mit argentinischer Chimmichurri
dazu Ofengemüse und belgische Pommes

Weißes SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ mit Rum-Rosinen Eis

Menüvorschlag II pro Person 59,00

M

MuseumsCafé

LATE NIGHT: MITTERNACHTSIMBISS

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen gegen Mitternacht eine kleine Stärkung. So kann Ihre Feierlichkeit perfekt in die zweite Hälfte der Nacht starten.

Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,50
Tüte Currywurst mit Pommes	9,50
Käsebrett mit Trauben, Baguette und Feigensenf	9,50

BAR: COCKTAIL

Eine Party ohne Cocktail? Schwer vorstellbar!

Profi-Barkeeper auf Anfrage

Cocktailauswahl nach Karte bzw. Absprache
z. B. Sex on the Beach, Caipirinha, Mojito, Rum Cola 7,50



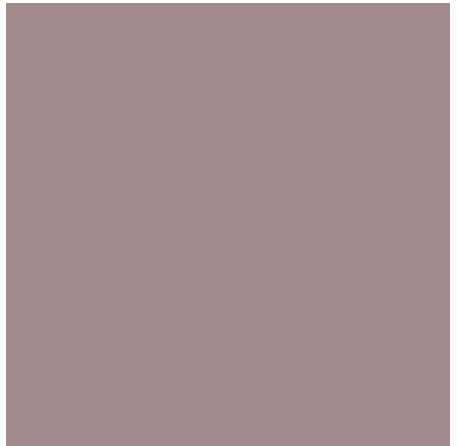
WIR DÜRFEN AUCH NICHT FEHLEN: KLEINE RITTER & PRINZESSINNEN

0-3 Jahre	Essen frei	Getränke nach Bestellung
4-9 Jahre	Essen halber Preis	Getränke nach Bestellung
10-16 Jahre	Essen voller Preis	Getränke nach Bestellung



FEIERN IM HERZEN DER ALTSTADT

LOCATIONMIETE & BESONDERES





LOCATION-MIETE: IDEEN SIND UNSERE BASIS.

Locationmiete MuseumsCafé exklusiv

maximale Kapazität - 80 Personen

Freitags	16.00 - 01.00 Uhr	1900,00
Samstags	10.00 - 01.00 Uhr	2900,00
	16.00 - 01.00 Uhr	2500,00
jeder andere Tag nach Absprache	ab 18.00 Uhr möglich	900,00

Servicepersonal

Bei Veranstaltungen berechnen wir
für jede unserer Servicekräfte 24,50 pro h/Kraft

Bitte beachtet:

Die Locationmiete wird für die Pflege und die Erhaltung des Cafés samt Gartenanlage mit Zelt berechnet. Sie beinhaltet die Planung der Veranstaltung, Gesprächstermine, Tischwäsche, das Eindecken der Tische, Endreinigung, Energiekosten und die Bereitstellung der Location mit Zeltdecoration. Sie fällt jeweils bei „**Locationmiete MuseumsCafé exklusiv**“ gemieteten Veranstaltungen an.

M
MuseumsCafé

DAS SALZ IN DER SUPPE: BESONDERES.

FREIE TRAUUNG IM KLOSTERGARTEN

nur in Verbindung mit einer anschließenden Feier.

Aufbau Altar sowie passende Sitzgelegenheit für das Brautpaar	350,00
je Bank mit weißer Husse (5 Personen)	29,00
Steh Tisch mit Husse	29,50
weißer Holzklappstuhl	8,00

GREAT GATSBY – „It takes two to make an accident.“

F. Scott Fitzgerald, The Great Gatsby

Deine Feier im Vintage-Stil mit viel Spitze.

z. B. je Spitzentischdecke	2,50
Stoffserviette 1 Stück	3,50
Steh Tisch mit Husse	29,50

CANDY - salty BAR - Für große und kleine Naschkatzen.

Die Candybar ist nicht nur lecker, sondern auch äußerst dekorativ.

je Bonglas unbefüllt, verschiedene Größen	3,50
---	------

WHISKEY - Für die Starken unter uns.

Auf einem Servierwagen mit Tumblern präsentiert, zur Selbstbedienung,
je nach Auswahl - Preis auf Anfrage

ILLUMINATION - die Kirchenfassade in ganz besonderem Licht

Ambiente Beleuchtung Garten mit Kirche	
Lights 2 LED - Wash Lights / HELIX 4000	ca. 320,00

Individuelle Spots

Lights LED – Smart bat Lights / schnurlos pro Stück	ca. 30,00
(Angebot über www.proevent.info)	



FÜRS BESSERE VERSTÄNDNIS
VARIABLE PREISKALKULATIONEN



M
MuseumsCafé



BEISPIELKALKULATION: VARIATION I

Hochzeit, Firmenfeier oder Geburtstag
Samstags 10 - 01 Uhr mit z. B. 80 Personen

Unser Café steht Euch exklusiv zur Verfügung und bleibt den ganzen Tag für die Öffentlichkeit geschlossen.

Ihr könnt die Location ab 10 Uhr für besondere Dekoration, eigene Ideen etc. nutzen.

Locationmiete (darin enthalten sind sämtliche Planungsvorgänge, Gespräche und Termine, die Zeltnutzung inkl. Dekoration, Grundbestuhlung, weiße Tischwäsche, das Eindecken, vorhandene Dekoartikel, Auf- und Abbauarbeiten sowie die Energieversorgung und Reinigung der Location)	€ 2.900
Servicepersonal 6 Personen 15-01 Uhr	€ 1.470
80 x Getränkepauschale (6 Stunden Getränkepauschale – unlimited Wasser, Softs, Schorlen, Bier, Prosecco, Weine)	€ 3.440
80 x Dinner, z.B. Barbecue	€ 3.520
80 x Stoffserviette	€ 280,00
Ganztagsveranstaltung mit 80 Personen	€ 11.610

Zusätzliche Kosten, individuell nach Verbrauch (Erfahrungswert):

80 x Sektempfang / Café / Bar 1 Hugo, 3 Häppchen, 1 Cappuccino, 1 Cocktail ca. € 30 pro Person	€ 2.400
--	---------

BEISPIELKALKULATION: VARIATION II

Firmenfeier, Hochzeit oder Geburtstag Samstags 16 - 01 Uhr mit z. B. 40 Personen

Unser Café steht Euch exklusiv ab 16 Uhr zur Verfügung und bleibt ab 14 Uhr für die Öffentlichkeit geschlossen.

Ihr könnt die Location ab 16 Uhr nutzen.

Locationmiete (darin enthalten sind sämtliche Planungsvorgänge, Gespräche und Termine, die Zeltnutzung inkl. Dekoration, Grundbestuhlung, weiße Tischwäsche, das Eindecken, vorhandene Dekoartikel, Auf- und Abbauarbeiten sowie die Energieversorgung und Reinigung der Location)	€ 2.500
Servicepersonal 4 Personen 16-01 Uhr	€ 882
40 x Getränkepauschale (6 Stunden Getränkepauschale – unlimited Wasser, Softs, Schorlen, Bier, Prosecco, Weine)	€ 1.720
40 x Dinner, z.B. Menü IV	€ 1.760
Veranstaltung mit 40 Personen	€ 6.862

Zusätzliche Kosten, individuell nach Verbrauch (Erfahrungswert):

40 x Sektempfang / Café / Bar 1 Hugo, 1 Cappuccino, 1 Cocktail ca. € 19,00 pro Person	€ 760
---	-------





BEISPIELKALKULATION: VARIATION III

Hochzeit, Firmenfeier oder Geburtstag
Freitag 18 - 01 Uhr mit z.B. 60 Personen

Unser Café steht Euch ab 18 Uhr exklusiv zur Verfügung und bleibt ab 14 Uhr für die Öffentlichkeit geschlossen.

Ihr könnt die Location ab 18 Uhr nutzen.

Locationmiete (darin enthalten sind sämtliche Planungsvorgänge, Gespräche und Termine, die Zeltnutzung inkl. Dekoration, Grundbestuhlung, weiße Tischwäsche, das Eindecken, vorhandene Dekoartikel, Auf- und Abbauarbeiten sowie die Energieversorgung und Reinigung der Location)	€ 1.900
Servicepersonal 5 Personen 18-01 Uhr	€ 857,50
60 x Getränkepauschale (6 Stunden Getränkepauschale – unlimited Wasser, Softs, Schorlen, Bier, Prosecco, Weine)	€ 2.580
60 x Dinner, z.B. Menü III	€ 2.340
Veranstaltung mit 60 Personen	€ 7.677,50

Zusätzliche Kosten, individuell nach Verbrauch (Erfahrungswert):

60 x Sektempfang / Café / Bar 1 Hugo, 1 Cappuccino, 1 Cocktail ca. € 19,00 pro Person	€ 1140,00
---	-----------

BEISPIELKALKULATION: VARIATION IV

**standesamtliche Hochzeit oder Geburtstag
während regulärem Cafébetrieb mit z.B. 30 Personen**

Unser Café steht Euch während der Öffnungszeiten zur Verfügung.
Das Café ist für die Öffentlichkeit geöffnet.
Ihr könnt die Location bis 18 Uhr nutzen.

Locationmiete	€ 0
Servicepersonal	€ 0
30 x Happy Day Brunch	€ 1.170
Veranstaltung mit 30 Personen	€ 1.170



M
MuseumsCafé





Julia
Philipp

FÜR EIN BESSERES MITEINANDER: **SPIELREGELN**

WIE WEIT GEHT UNSER SPIELRAUM

Wir befinden uns in einer städtischen Location, Mitten in der Innenstadt. Was wir können, haben wir hier beschrieben. Mehr geht nicht, sehen Sie bitte von erweiternden Fragen ab, wir könnten sie leider nicht leisten. Wir können Ihnen bis max. 80 Personen an z. B. 10er Tischen anbieten.

Das Jugendschutzgesetz ist vom Auftraggeber eigenverantwortlich einzuhalten.

PREISE

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen MwSt. Wir behalten uns jedoch vor, bei Bestellungen, die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, diese Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

STORNIERUNG

Veranstaltungstermine sind durch ihre Zusendung des Reservierungsformulars und anschließender Bestätigung per Mail durch das MuseumsCafé verbindlich gebucht und nicht kostenfrei stornierbar. Ein Pro-Kopf-Umsatz von 100 € pro Gast wird zugrunde gelegt, falls detaillierte Leistungen noch nicht vertraglich vereinbart wurden. Dies entspricht der Stornosumme, gegliedert nach Stornierungszeitpunkt (sh. AGB).

GÄSTEZAHL UND VERRECHNUNG

Zu jeder Veranstaltung benötigen wir eine Gäste-Garantieanzahl. Diese ist mit dem Reservierungsformular vereinbart und einzuhalten. Im ausführlichen Vertrag, welcher anschließend ausgefertigt wird, befindet sich eine Garantieumsatzsumme, berechnet durch die angegebene Teilnehmerzahl, welche es einzuhalten gilt. Jegliche Änderungen sind vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben.

RECHNUNG

Die Zahlung wird bei Veranstaltungsende fällig. Entweder direkt bar oder am Folgetag via Banküberweisung. Bitte keine Kreditkarten, hier zahlen wir zu hohe Gebühren. Andere Möglichkeiten sind nicht gegeben. Falls Sie Trinkgeld geben möchten, freuen sich die Kellner über Bargeld. Wir stellen Ihnen keine Depositrechnung.

WERTSACHEN UND HAFTUNG

Sämtliche Geschenke oder mitgebrachte Dekoration, Hochzeitstorte etc. müssen am Abend nach der Veranstaltung direkt mitgenommen werden. Wir haben keinen Lagerplatz zur Verfügung. Für Wertgegenstände, Geschenke, technische Geräte, mitgebrachte Dekorationsartikel oder Sonstige von Ihnen oder Dritten beigestellte Gegenstände übernehmen wir keinerlei Haftung.

VERSCHMUTZUNG, BRUCH, SACHBESCHÄDIGUNG

Der Auftraggeber verpflichtet sich, für alle durch seine Veranstaltung oder deren Gäste entstandenen Schäden jeglicher Art, wie verunreinigtes Zelt, Kissen, bemalte Tischdecken oder stark verschmutzter Gartenbereich aufzukommen. Die Reinigungskosten befinden sich in diesem Fall auf Ihrer Rechnung. Der Abschuss von Konfettikanonen ist verboten und wird mit EUR 500,00 Reinigungskosten taxiert.

SERVICEPERSONAL UND GETRÄNKEPAUSCHALE AB 24 UHR

Für das Servicepersonal berechnen wir € 24,50 pro angefangener Stunde und Person. Die Getränkepauschale endet spätestens um 24 Uhr. Alle weiteren Getränke nach Bestellung und Karte.

SPERRSTUNDE

Seit 2015 gilt das Mindestlohngesetz. Dadurch sind wir verpflichtet, Ruhe- und Arbeitszeiten unseres Personals genau zu dokumentieren. Das zwingt uns nunmehr, die Sperrstunde auf 01:00 Uhr festzulegen. Sollten Sie um 01.00 Uhr das Lokal nicht verlassen haben, so buchen wir jede angefangene Servicestunde mit 35,50 € pro Servicekraft. Bitte bedenken Sie, dass nach Ihrem Fest unser Arbeitstag noch lange nicht vorüber ist.

DJ JA, BAND LEIDER NEIN

Musik im Garten kann nur als Hintergrundmusik angeboten werden. Lautere Musik zum Tanz muss im Inneren des Cafés stattfinden. „DJ Soul“ und „Schwiegersohn Events“ sind unsere festen Partner hierfür, Andreas Mosner und Michael Schütz sind mit den Anforderungen betraut und tragen die Verantwortung, die Anwohner in ihrer Nachtruhe nicht zu stören. Dadurch erhalten wir die Möglichkeit, in unserem schönen Innenhof Feste, zu feiern. Diese Entscheidung beruht auf einigen unschönen Erfahrungen. Wir bitten an dieser Stelle um Verständnis und Rücksichtnahme.

DIE KUCHEN VON DER TANTE

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Tellergeld von 4,00 Euro pro Person. In diesem Fall übernehmen wir keine Haftung.

FRAGEN

Bitte sehen sie von Fragen zu Ihrer Veranstaltung direkt im Cafe ab. Hier können sie nicht zielführend beantwortet werden. Fragen richten Sie bitte an Herrn Fellberg 0151-23469592 oder Frau Stein, 0151-14900330.

WERBEMATERIAL

Wir behalten uns vor, Fotos Ihrer Veranstaltung für unsere Werbezwecke zu verwenden. Mit Vertragsschließung stimmen sie dieser Nutzungsvereinbarung zu.

MÜSSEN SEIN: AGB

GELTUNGSBEREICH

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die vom MuseumsCafé angebotenen Leistungen, und Verträge, die die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Equipment, wie Geschirr und Gläser und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, beinhaltet. Der Veranstalter bestellt zuvor bei uns persönlich, per Post, telefonisch oder via Internet. Die Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies im Vorfeld vereinbart wurde.

VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, -HAFTUNG

Der Vertrag kommt erst durch die schriftliche Bestätigung via mail von MuseumsCafé an den Veranstalter zustande. Vertragspartner sind MuseumsCafé und der Veranstalter. MuseumsCafé haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.

ANGEBOTE, SAISONALE ABWEICHUNGEN

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen unserer Beschreibungen sind möglich, da die von MuseumsCafé angebotenen Speisen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt unterliegen. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und vorheriger Anündigung zu ersetzen.

BESTELLMENGE

Der Veranstalter teilt MuseumsCafé im Reservierungsformular und anschließend detaillierten Vertrag vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Bestellmenge mit. Eine Erhöhung der Bestellmenge kann von MuseumsCafé abgelehnt werden, sofern diese nicht innerhalb von 7 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wird. Der Besteller versichert mit seiner vertraglichen Unterschrift, die AGB's gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

RÜCKTRITT/STORNIERUNG DES VERANSTALTERS

Zum Rücktritt ist der Veranstalter nur berechtigt, wenn dies im Vertrag schriftlich vereinbart ist. Wurde ein Rücktrittsrecht nicht innerhalb der vereinbarten Frist ausgeübt, so ist es mit Fristablauf erloschen und der Vertrag bleibt voll wirksam, mit der Folge, dass der Veranstalter die vereinbarte Gegenleistung auch dann zu zahlen hat, wenn er die bestellten Lieferungen und Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Der vereinbarte Garantieumsatz wird bei Stornierung anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:

Rücktritt 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn:	50%
Rücktritt 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	90%

Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stornierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

RÜCKTRITT MUSEUMSCAFÉ

Das MuseumsCafé ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, z.B. wenn höhere Gewalt oder andere von MuseumsCafé nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich macht. Das MuseumsCafé hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen. Bei berechtigtem Rücktritt von MuseumsCafé entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz.

LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

Das MuseumsCafé ist verpflichtet die vereinbarten Leistungen zu erbringen. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die vereinbarten und sonstigen von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des MuseumsCafés zu zahlen. Die vereinbarten Preise schließen die gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Die Rechnungen des MuseumsCafé sind, sofern nicht anders vereinbart, nach Veranstaltungsende bar oder direkt nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen. Das MuseumsCafé ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Das MuseumsCafé ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen, eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und der Zahlungenstermin können im Vertrag vereinbart werden.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS

Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch ihn selbst oder seinen Gästen schuldhaft verursacht werden einzustehen. Bei Leihequipment trägt der Veranstalter die Haftung für Beschädigung und Bruch ab Übergabe bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden mit ihrem Wiederbeschaffungswert berechnet.

HAFTUNG MUSEUMSCAFÉ

Das MuseumsCafé haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht leistungstypischen Bereich jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit von MuseumsCafé zurückzuführen sind.

WERBEMATERIAL

Wir behalten uns vor Fotos Ihrer Veranstaltung für unsere Werbezwecke zu verwenden. Mit Vertragsschließung stimmen sie dieser Nutzungsvereinbarung zu.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Regensburg, es gilt deutsches Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB's unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



MuseumsCafé

MuseumsCafé
im Historischen Museum
Dachauplatz 2-4
93047 Regensburg
0941 5676276
www.cafe-im-museum.de
event@cafe-im-museum.de

Anfragen zu Veranstaltungen

event@cafe-im-museum.de