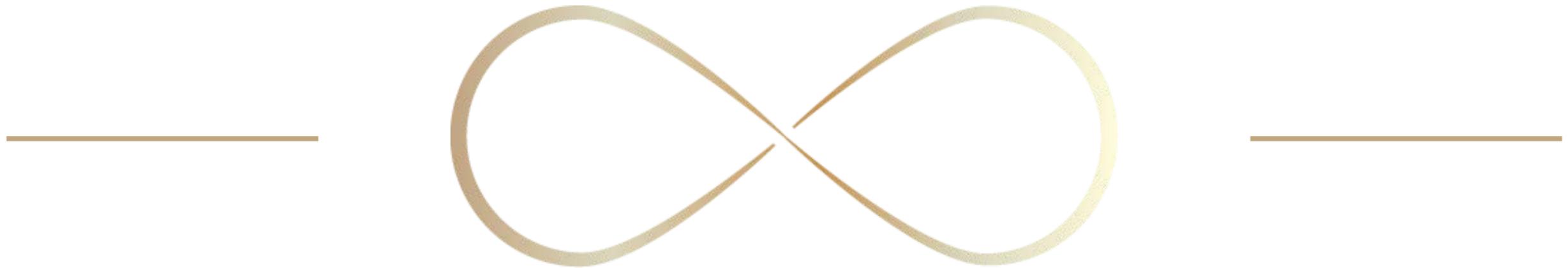


Heiraten im H'ugo's Beach Club

Feiern und genießen Sie Ihre Traumhochzeit in unserem wunderschönen Ambiente direkt am Starnberger See.



JA ZU GENUSS UND QUALITÄT





2

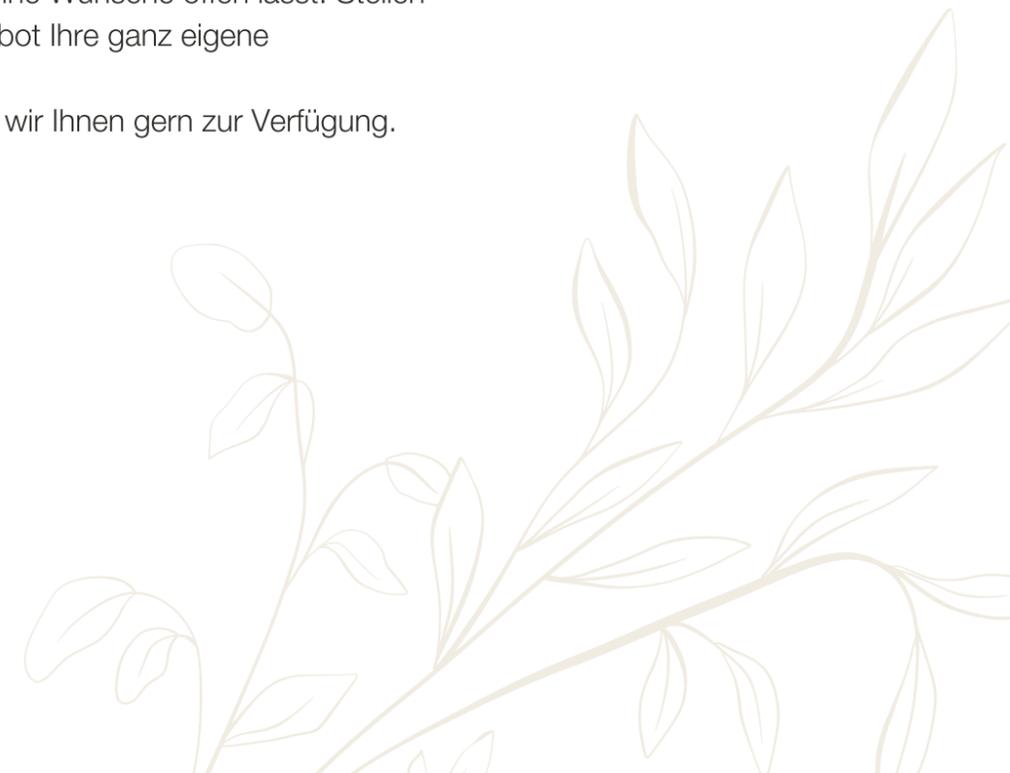
Liebe Gäste,

WIR FREUEN UNS SEHR, DASS SIE BEI UNS
IM H'UGO'S BEACH CLUB FEIERN MÖCHTEN.

Ob charmante Aperitif-Empfänge in der Abendsonne oder
ausgelassene Partys in exklusiver Atmosphäre, der H'ugo's Beach
Club bietet vielseitige Möglichkeiten ein einzigartiges Event zu
organisieren.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie ein wundervolles
Rundum-Paket aufgeführt, das keine Wünsche offen lässt. Stellen
Sie sich aus dem folgenden Angebot Ihre ganz eigene
Traumveranstaltung zusammen.
Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Chantal Hassel & Melanie Fischer



3



WAS WIR IHNEN ANBIETEN



Rundum-Sorglos-Paket in den unterschiedlichsten Locations

FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT ERWARTET SIE IM H'UGO'S BEACH CLUB EIN BEEINDRUCKENDES AMBIENTE IN TRAUMHAFTER LAGE.

- Weiße & goldene Lounges, sowie unsere Terrasse laden Gäste bei schönem Wetter zum Feiern und Verweilen ein.
- In unseren verschiedenen Räumlichkeiten bieten Ihnen ausreichen Platz, um Ihren schönsten Tag in Ihrem Leben zu zelebrieren

An diesem Tag sollten Sie sich voll und ganz auf sich und Ihre Gäste konzentrieren können. Wir helfen Ihnen dabei, diesen Tag unvergesslich werden zu lassen. Unser professionelles Team bietet Ihnen

- Einen außergewöhnlichen Service
- Ein außergewöhnliches Ambiente

für einen außergewöhnlichen Tag mit Ihnen im Mittelpunkt.

Mit unserem großen Netzwerk an langjährigen Servicepartnern, können wir Ihnen ein gesamtheitliches Konzept für Ihre Hochzeit anbieten:

- DJs, Bands & Künstler
- Technikpartner
- Konditoren
- Floristen
- Fotografen / Videografen
- Dekorateur

Hier ein schneller Überblick



4

1

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese finden Sie am Ende des Angebots. Hier sind sowohl die Stornierungsbedingungen, als auch die Regelungen bei kurzfristigen Änderungen enthalten.

2

Raummiete

Ab einer Buchung eines Hochzeitspaketes von über 80€ pro Person, dürfen wir Ihnen mitteilen, dass die Raummiete für den von Ihnen gebuchten Saal komplett entfällt

3

Nachtarbeitszuschlag

Eine Sperrstunde gibt es bei uns nicht. Sie können somit so lange und ausgiebig wie Sie möchten bei uns in Ihre Ehe tanzen.

Ab 1 Uhr nachts verrechnen wir jedoch für all unsere Mitarbeiter pauschal 300 € pro Stunde.

Ab 3 Uhr erhöht sich der Zuschlag auf 600 € die Stunde.

4

Cateringpauschale

Unser erstklassiges Personal weiß es eine freundliche und professionelle Dienstleistung mit guter Laune und Partystimmung zu verbinden.

In unsere Cateringpauschale, welche pro Gast 7,90 € beträgt, ist die gesamte Betreuung, Planung, Aufbau, Abbau am Abend, Gedeck (Geschirr, Gläser, Besteck), die Reinigung sowie unser Personal inbegriffen.

5

Speisen

Unsere italienische Küche verwöhnt Sie mit allem, was das Herz begehrt. Vom gesetzten Essen, über Buffets bis hin zum Flying Buffet bieten wir Ihnen je nach Wunsch Ihre individuelle Speisenzusammenstellung an. Unser Standard ist ein 4-Gänge-Menü ab 69,90 € pro Person.

Natürlich nehmen wir gerne jeden Wunsch von Ihnen auf.

Sollten unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sein, teilen Sie uns das bitte vor ab mit, damit wir unsere Küche darauf einstellen können.



5

6

Korkgeld

Sie möchten Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen? Das ist gegen ein Tellergeld von 4,50 € selbstverständlich kein Problem. Zudem ist es auch möglich, eigene Weine auf Wunsch mitzubringen. Hier fällt ein Korkgeld an.

7

Dekoration und Hussen

Ob Blumen, Dekoration, Kerzen, auch hier richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen. Gerne leiten wir Ihre individuellen Wünsche direkt an unsere Partner weiter und unterstützen Sie gerne alles für Ihren besonderen Tag vorzubereiten. Für unsere hauseigene Tischwäsche sowie Hussen verrechnen wir 9,50 € pro Person.

8

Veranstaltungstechnik & Unterhaltung

Zu einem Rundumservice gehören neben einem guten Essen und den dazugehörigen Getränken auch der richtige DJ, Fotograf sowie gegebenenfalls entsprechende Veranstaltungstechnik. Gerne stehen wir Ihnen hier mit unserem Know-how und den entsprechenden Kontakten zur Seite.

9

Preise

Preise werden inkl. MwSt. aufgeführt. Jährliche Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

10

Rechnungsstellung

Wenn die Raumreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, erhalten Sie eine erste Anzahlungsrechnung über 2000 €. Eine weitere Anzahlungsrechnung in Höhe von 70 % des geschätzten Umsatzes senden wir ca. 3 Wochen vor der Hochzeit. Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 14 Tagen zu begleichen.

11

Trinkgeld

Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Entspricht das Serviceniveau Ihren Vorstellungen, so würden sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld von Ihnen sehr freuen. Dies kann ganz nach Ihrer Zufriedenheit ausfallen, oder bei ca. 10 % von der Gesamtrechnung liegen.

Unsere Räume

6



Bei schönem Wetter finden, nach Absprache und Verfügbarkeit, Aperitif oder Kaffee & Kuchen im Freien statt. Hierfür stehen Ihnen unsere kleine Terrasse, oder die goldene Bar zur Verfügung.

Raum	max. Personenzahl	Raummiete
Festsaal (250 qm)	120 - 200	2000,00 Euro
Kleiner Saal (162 qm)	80 - 100	1200,00 Euro
Seestube (42 qm)	ca. 30	200,00 Euro
Galerie (37qm)	ca. 50	500,00 Euro
Delfer Stube (56 qm)	ca. 45	200,00 Euro
Salon (25 qm)	ca. 25	150,00 Euro
Oberdeck (120 qm)	ca. 90	950,00 Euro





1

Festsaal

bis 200 Personen

Lage: Erdgeschoss
 Größe: 250 qm
 Länge: 20 m
 Breite: 12,5 m
 Theater: 280 Plätze
 Bankett: 180 / 280 ohne Tanzfläche
 Empfang: 250 - 300 Personen

Raummiete: 2000,00 Euro

inkl. Exklusiver Raucherbereich für Ihre
 Gäste vor der Tür



2

Kleiner Saal

bis 120 Personen

Lage: Erdgeschoss
 Größe: 162 qm
 Länge: 17,5 m
 Breite: 9,3 m
 Theater: 100 Plätze
 Bankett: 125 Plätze
 Empfang: 150 - 200 Personen

Mit Tanzfläche

Raummiete: 1200,00 Euro

Hier können wir Ihnen einen
 exklusiven Terrassenbereich mit
 eigener Bar sowie Lounge Bereich für
 den kompletten Abend anbieten





3

Seestube

bis 32 Personen

Lage: Erdgeschoss
Größe: 33 qm
Länge: 6,7 m
Breite: 5 m
Theater: 25 Plätze
U-Form: 30 Plätze
Block: 18 Plätze

Mit Kachelofen!
Raummiete: 200,00 Euro



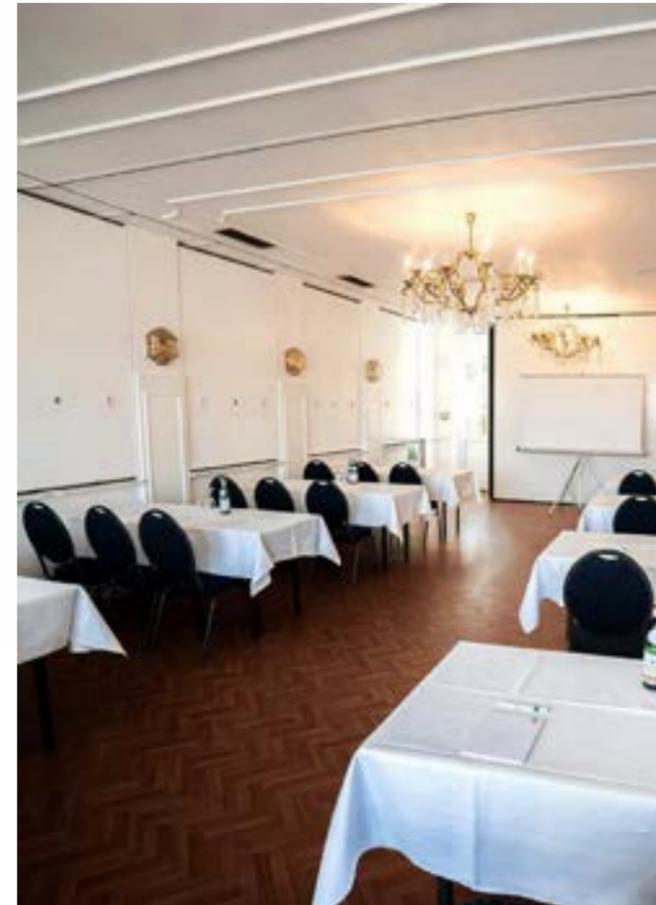
4

Galerie

bis 40 Personen

Lage: 1. Stock
Größe: 27 qm / 37 qm
Länge: 5 m / 7 m
Breite: 5,4 m
Theater: 30 Plätze
Parlament: 20 Plätze
U-Form: 20 - 30 Plätze
Block: 16 - 30 Plätze
Bankett: 40 Plätze
Empfang: 50 Plätze

Mit Tanzfläche
Raummiete: 500,00 Euro





5

Delfer Stube

bis 45 Personen

Fläche: ca. 39 qm Nutzfläche

Kapazität: ca. 40 Sitzplätze

ca. 60 mit Mischbestuhlung

Bestuhlung:

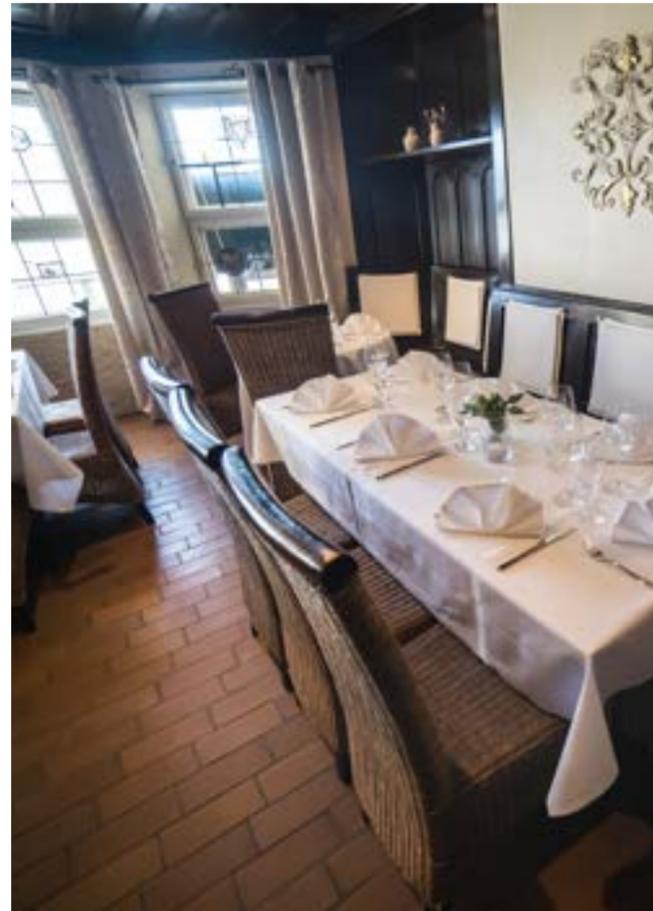
- o Klassische Restaurant Bestuhlung
- o Tagungsbestuhlung
- o Bankettbestuhlung
- o Party mit Stehtischen

Speisen: Menü oder Flying Fingerfood

Technik: keinerlei Technik vorhanden

Technik auf Anfrage!

Raummiete: 200,00 Euro





6

Salon

bis 32 Personen

Lage:	Erdgeschoss
Größe:	33 qm
Länge:	6,7 m
Breite:	5 m
Theater:	25 Plätze
U-Form:	30 Plätze
Block:	18 Plätze

Mit Kachelofen!
Raummiete: 190,00 Euro



7

Oberdeck

bis 90 Personen

Lage:	1. Stock
Größe:	154 qm
Länge:	17,5 m
Breite:	9,3 m
Hauptraum:	70 Plätze (Einzeltische)
Barbereich:	24 Plätze (Stehische)
Salon:	20 Plätze (Einzeltische) 16 Plätze (ovale Tafel)
Balkon:	32 Plätze
Empfang:	90 - 100 Personen

Offener Kamin!
Raummiete: 950,00 Euro



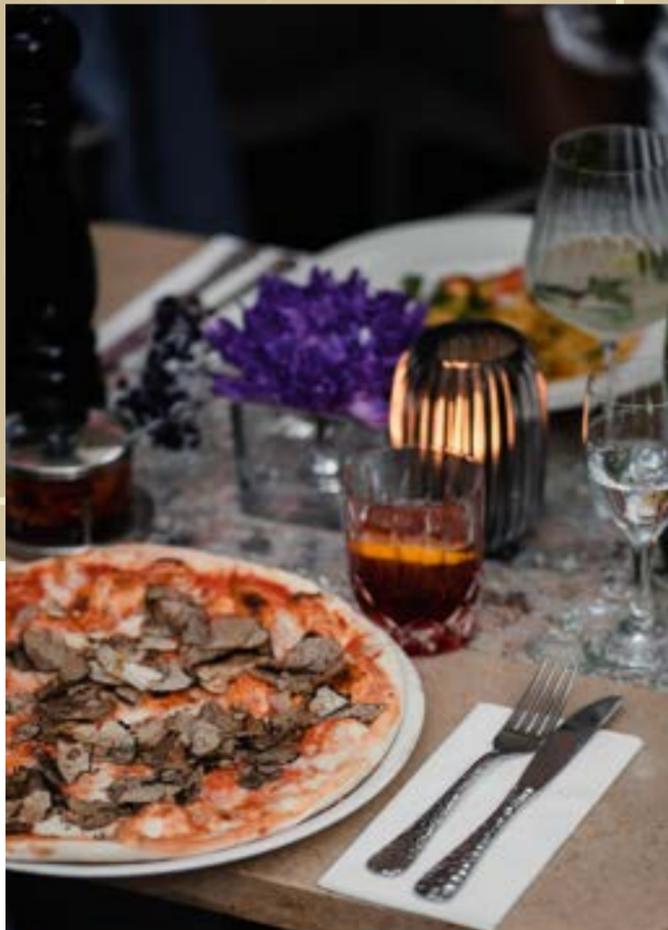


Catering

SERVICE UND GENUSS ZUM JA-SAGEN

Gerne möchten wir Ihnen einige Vorschläge präsentieren.

Diese sind lediglich nur Ideen, die wir herzlich gerne gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Wünschen zusammenstellen, um das perfekte Menü zu kreieren.





Aperitiv-Empfang

DER PERFEKTE START ZUM DINNER



12



Aperitiv

...HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE APERITIF HÄPPCHEN, BEI DENEN JEDER GAST EINE KLEINIGKEIT FINDET.

Getränke:

H'ugo's Prosecco
Acqua Panna / San Pellegrino
Orangensaft

Gemischte Tramezzini & Arancini

Gemischte Tramezzini & Arancini + 2 weitere Häppchen

Gemischte Tramezzini & Arancini + 3 weitere Häppchen

Abrechnung der Getränke
erfolgt nach Verbrauch

p. P. 14,90 Euro / Person brutto

p. P. 17,90 Euro / Person brutto

p. P. 19,90 Euro / Person brutto

Wählen Sie bitte aus folgenden Häppchen aus:

Gemischte Tramezzini und Arancini
Garnele auf Avocado auf dunklem Brot
Crostini mit Ziegenkäse und frischer Feige
Crostini mit Rindertatar
Crostini mit Lachstatar
Crostini mit Thunfischstatar

Tramezzinirolle mit getrüffelter Thunfischcreme



Kaffee & Kuchen

GERNE BESTELLEN WIR IHNEN BEI UNSEREM KONDITOR
TORTEN UND KUCHEN NACH WAHL. LASSEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE ZUKOMMEN.





Kaffee & Kuchen Pauschale

...HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSER KAFFEE UND KUCHEN-BUFFET, BEI WELCHEM JEDER GAST EINE WUNDERBARE KÖSTLICHKEIT FÜR DEN NACHMITTAG FINDET.

Kuchenangebote:

Bitte entscheiden Sie sich insgesamt für bis zu 5 Kuchensorten*
(saisonale Abweichung möglich)

- Käsesahnetorte
- Himbeer-Mascarponetorte
- Trüffel-Sahnetorte
- Schoko-Himbeertorte
- Tiramisutorte
- Sachertorte
- Apfelstrudeltorte

*abhängig von Personenzahl

Ihrem Traum von Torte berechnen wir auch, wenn gewünscht individuell (außerhalb der Pauschale). Hier liegen wir bei 8,90 € pro Kuchenstück.

Kuchen:

Lassen Sie uns hierfür Ihre Wünsche zukommen Dazu stellen wir Ihnen gerne Sahne bereit.

(in der Pauschale kalkulieren wir 1,5 Stück Kuchen pro Person ein)

Pro Person 11,90 Euro / brutto

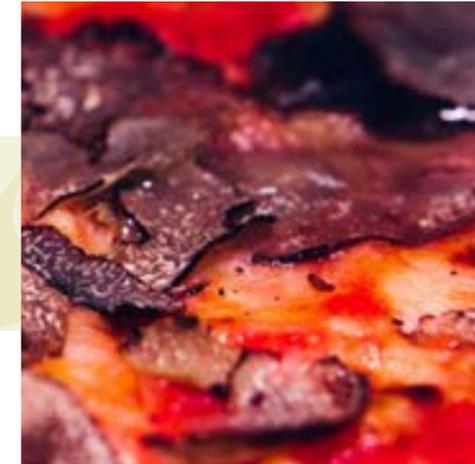
15



Speisen

UNSER KÜCHENTEAM SCHAUT FÜR SIE ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Bitte sehen Sie all die Vorschläge auf den folgenden Seiten als Ideen. Diese können jederzeit ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen individuell angepasst werden.





Unsere Hochzeitsklassiker

1

Menü I

Duett aus
Vitello Tonnato und Mozzarella auf
Tomaten mit Basilikum

★★★★

Tagliolini al Tartufo

★★★★

Rinderfilet Medaillons an Barolo-Sauce
dazu Kartoffelgratin

★★★★

Hausgemachtes Tiramisu

74,90 Euro / Person brutto

2

Menü II

Lachstatar
auf Rote Beet und Avocadomousse

★★★★

Ravioli mit einer Spinat-Ricotta-Füllung in
Buttersalbei geschwenkt

★★★★

Kalbskotelette in Pilzrahmsauce und
gerüffeltem Kartoffelpüree

★★★★

Crema Catalana mit Beeren

74,90 Euro / Person brutto

3

Menü III

Vitello Tonnato aus Kalbsfilet dazu
Thunfischcreme und Kapern

★★★★

Orecchiette in Salsiccia Ragout und wildem
Brokkoli

★★★★

U5 Gambas in einer rosa Pfeffersauce dazu
reichen wir in Butter geschwenktes Gemüse

★★★★

Panna Cotta an einem Waldfruchtspiegel oder
Zimtspiegel

74,90 Euro / Person brutto

Wenn Sie sich für ein Menü entschieden haben,
beachten Sie bitte, dass es nicht möglich ist aus
mehreren Hauptgängen zu wählen.

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü
für alle Gäste.

Vegetarier und Allergiker bekommen
selbstverständlich eine Alternative serviert.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü.
Lassen Sie uns hier Ihre Wünsche zukommen.



Unsere Hochzeitsklassiker

4

Menü IV

Rindertatar mit geröstetem Brot

★★★★

Strozzapreti mit Kalbsragout

★★★★

Gebratenes Filet von der Dorade Royal an Thymianbutter, dazu Ratatouille

★★★★

Mousse au Chocolat

74,90 Euro / Person brutto

5

Vegetarisches / Veganes Menü

Gemüse vom Grill in einer Minz-Knoblauch-Marinade

★★★★

Strozzapreti dazu Zucchini und Kirschtomaten in Weißwein

★★★★

Parmigiana aus Auberginen

★★★★

Obstsalat dazu Sorbet

64,90 Euro / Person brutto

Gerne können Sie an Stelle eines servierten Desserts auch den süßen Abschluss in Form eines Buffets wählen.
Aufpreis zum Menüpreis.

Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta
Mousse au Chocolate
Profiterola

Wenn Sie sich für ein Menü entschieden haben, beachten Sie bitte, dass es nicht möglich ist aus mehreren Hauptgängen zu wählen.

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste.

Vegetarier und Allergiker bekommen selbstverständlich eine Alternative serviert.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü. Lassen Sie uns hier Ihre Wünsche zukommen.



Buffet



Buffet I

Brot-Station mit weißem & dunklen Baguette
Verschieden italienische Aufschnitte
Salat-Bar aus verschiedenen Salaten, Dressings und Toppings
Dünn geschnittener Parmaschinken mit Cantaloupmelone
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Gegrillte marinierte Aubergine, Zucchini und Paprika in einer
Minz-Knoblauch-Marinade
Geräucherter Lachs mit Meerrettich

★★★

Klassische italienische Lasagne al Forno
Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei
Zanderfilet in Weißweinsauce und Kirschtomaten
Beilagen aus saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

★★★

Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta
Mousse au Chocolate
Profiterola

74,90 € pro Person



Buffet II

Brot-Station mit weißem & dunklen Baguette
Salat-Bar aus verschiedenen Salaten, Dressings und Toppings
Vitello Tonnato - Kalbsfilet in Thunfischcreme und Kapern
Büffelmozzarella mit Fleischtomaten
Gegrillte marinierte Zucchini dazu gegrillte Paprika sowie
Aubergine
Meeresfrüchtesalat mit Kirschtomaten

★★★

Klassische italienische Lasagne al Forno
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Gebratene Garnelenspieße in Knoblauch und Zitrone mariniert
Beilagen aus saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

★★★

Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu
Panna cotta
Mousse au Chocolate
Profiterola

74,90 € pro Person

19

Gerne können Sie an Stelle eines des Desserts vom Buffet auch den süßen Abschluss in Form eines Flying-Buffets wählen.



Flying Buffet

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsauce
Kirschtomaten mit Büffelbocconchini und Basilikum
Shrimppcocktail dazu Eisbergsalat

★★★

Strozzapreti mit Salsicciaragout
Gnocchi mit Gambas in einer leichten Weißweinsauce

★★★

U5 Gambas in einer süß-scharfen Sauce mit Rucola
Milchkalbskotelette dazu gerüffertes Kartoffelpüree

★★★

Gemischte Pizzen

★★★

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta

Flying Buffet ohne Hauptgänge 65,90 € pro Person
Flying Buffet mit Hauptgängen 74,90 € pro Person



Mitternachtssnack

GERNE MÖCHTEN WIR IHNEN FOLGENDE MITTERNACHTSSANCKS ANBIETEN

NoDesign Platten

Gebrochener Parmesan, Parma Schinken, Grüne Oliven, Grissini, dazu reichen wir geschnittenes Brot

17,90 Euro / Person brutto

Gemischte Antipasti Platten

dazu reichen wir geschnittenes Brot

19,90 Euro / Person brutto

Gemischte Pizzen

Verrechnung nach Verbrauch

Variazione di formaggio

Käsevariation mit Feigensenf serviert

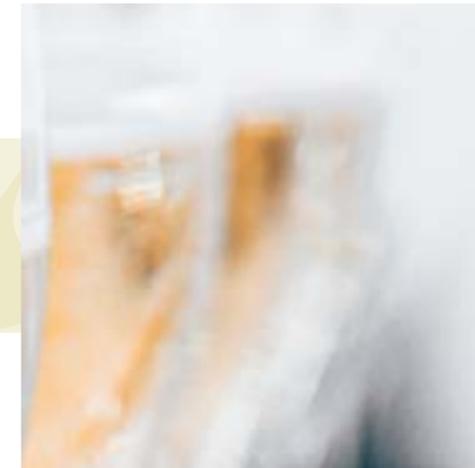
19,90 Euro / Person brutto

21



Getränke

GERNE GEHEN WIR AUCH HIER AUF IHRE WÜNSCHE EIN



22



Weine

Unsere Bankett Weine:

Weißwein:

H'ugo's Sauvignon – Azienda Agricola do Ville IGT	0,75l	32,90 Euro
Bulgarini Lugana – Cantina Fausto Bulgarini DOC	0,75l	39,90 Euro
Chardonnay Venezia Giulia – Jermann di Silvio Jermann IGT	0,75l	68,90 Euro
Sauvignon Venezia Giulia – Jermann di Silvio Jermann IGT	0,75l	68,90 Euro

Roséwein:

H'ugo's Rosé – Azienda Agricola do Ville IGT	0,75l	38,90 Euro
Frescobaldi Alie Rosé – Tenuta dell'Ammiraglia IGT	0,75l	42,90 Euro
Whispering Angel – Caves d'Eclans AOP	0,75l	59,90 Euro

Rotwein:

H'ugo's Cabernet – Azienda Agricola do Ville IGT	0,75l.	33,90 Euro
La Luna e I Faló Terra da Vino DOCG	0,75l	42,90 Euro
Le Volte – Tenuta dell'Ornellaia IGT	0,75l	64,90 Euro
Le Serre Nuove – Tenuta dell'Ornellaia IGT	0,75l	139,90 Euro

Gerne können wir Ihnen weitere Alternativen nach Ihrem individuellen Geschmack anbieten - siehe unsere Weinkarte.

Preise unter Vorbehalt (jährliche Neuanpassung der Getränkekarte) // Bruttopreise

Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Getränkepauschalen. Bitte lassen Sie uns hier Ihre Wünsche zukommen.

Um Ihren Gästen einen besonderen Empfang zu bieten, können wir bei Ihrem Eintreffen bereits Wasser (Acqua Panna, San Pellegrino / Bruttopreise) eindecken.

San Pellegrino	0,75 l	8,90 Euro
Acqua Panna	0,75 l	8,90 Euro

Unsere Hausweine:

Weißwein

H'ugo's Pinot Grigio	0,75 l	29,90 Euro
H'ugo's Chardonnay	0,75 l	30,90 Euro
H'ugo's Sauvignon	0,75 l	32,90 Euro

Roséwein

H'ugo's Rosé	0,75 l	38,90 Euro
--------------	--------	------------

Rotwein

H'ugo's Merlot	0,75 l	31,90 Euro
H'ugo's Cavernet	0,75 l	33,90 Euro



Begrüßung

DURCH UNSERE MITARBEITER KANN EIN APERITIV GEREICHT WERDEN,
WELCHEN WIR IN EXKLUSIVEM RAHMEN ÜBER EINEN GROßEN SILBERKÜHLER
MIT BEREITS VORGEKÜHLTEN FLASCHEN IHRER WAHL BEREITSTELLEN.

Húgo's Prosecco	0,75 l	37,90 Euro
Húgo's Prosecco Rosé	0,75 l	39,90 Euro

Runiart Rosé	0,75 l	299,00 Euro
Ruinart Rosé	1,5 l	449,00 Euro

Runiart Rosé	0,75 l	299,00 Euro
Ruinart Rosé	1,5 l	449,00 Euro

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	149,00 Euro
Moët & Chandon Brut Imperial	1,5 l	299,00 Euro

Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	189,00 Euro
Moët & Chandon Ice Imperial	1,5 l	389,00 Euro

Um Ihren Gästen einen besonderen Empfang zu bieten, können wir bei Ihrem Eintreffen bereits Wasser (Acqua Panna, San Pellegrino / Bruttopreise) eindecken.

San Pellegrino	0,75 l	8,90 Euro
Acqua Panna	0,75 l	8,90 Euro

Gerne kreieren wir einen individuellen Begrüßungsdrink nach Ihren Wünschen. Lassen Sie uns Ihre Ideen wissen.



Flaschenpakete zur anschließenden Party

Belvedere Vodka	1,75 l	à 289,00 Euro
Belvedere Vodka	3,00 l	à 499,00 Euro
Beefeater	0,7 l	à 119,00 Euro
Havana Club Rum 3 Jahre	0,7 l	à 119,00 Euro
Ron Zacapa 23	0,7 l	à 169,00 Euro
Jack Daniels	0,7 l	à 99,00 Euro
Hennessy Fine de Cognac	0,7 l	à 139,00 Euro
Tequila Don Julio Anjeo weiß	0,7 l	à 119,00 Euro
Beigetranke		
Red Bull, Red Bull red/ blue edition	0,25l	à 5,90 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	à 5,00 Euro
O-saft, Maracujasaft, Cranberry Nektar etc.	0,2l	à 4,90 Euro
Coca Cola, Fanta, Sprite etc.	0,2l	à 4,60 Euro

Gerne können Sie sich die gewünschten Spirituosen für den Abend individuell zusammenstellen.

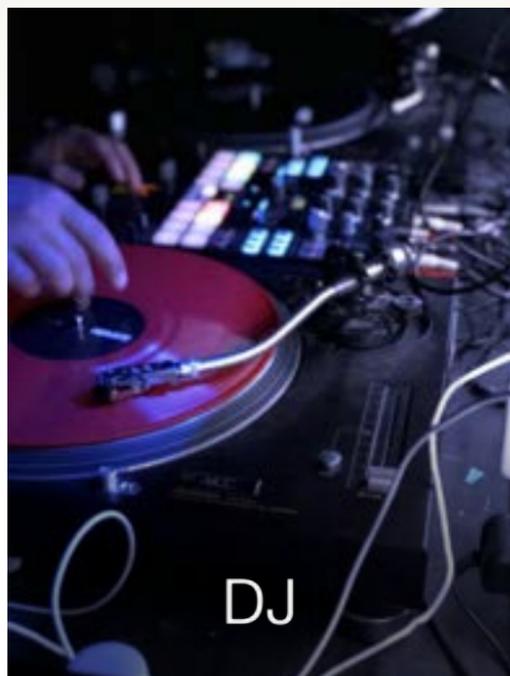
Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Getränkepauschalen. Bitte lassen Sie uns hier Ihre Wünsche zukommen.

26

RUNDUM SERVICE



Zu einem Rundum-Service gehören neben einem guten Essen und den dazugehörigen Getränken auch die richtige Dekoration, der richtige DJ, sowie Fotograf und vieles mehr. Gerne stehen wir Ihnen hier mit unserem Know-how und den entsprechenden Kontakten zur Seite.



DJ



KONDITOREI



FOTOGRAFIE
& VIDEO



LIVE-MUSIK



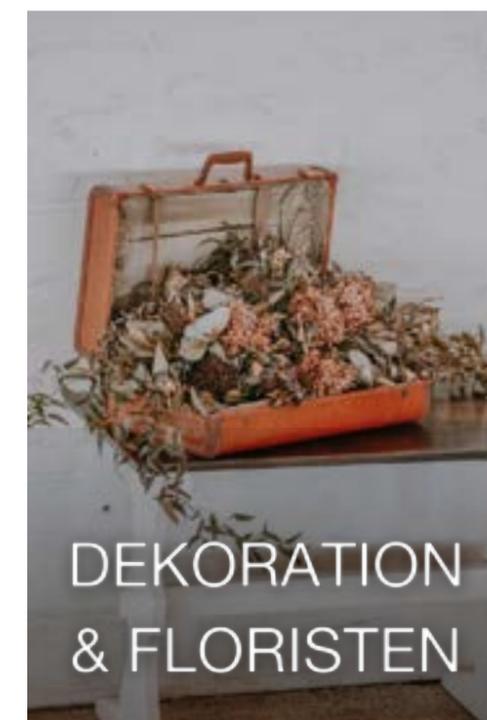
FOTOBOX



VERANSTALTUNGS-
TECHNIK



SHOWACT



DEKORATION
& FLORISTEN

27

Die Hochzeits-Checkliste



4 Monate vor der Hochzeit	Einladungskarten versenden	Musikauswahl: - DJ - Band. - Sänger usw	Spezielle Programmpunkte (Showacts, Feuershow usw.)	Traugespräch vereinbaren	Evtl. Kinderbetreuung für die Hochzeitsfeier organisieren				
3 Monate vor der Hochzeit	Fotografen/Videofilmer organisieren - Lasst Euch dabei Arbeitsproben zeigen - Besprecht Hochzeitsmotive für das Shooting	Menüauswahl treffen & Menükarten drucken lassen	Outfits für Standesamt / Hochzeit überlegen						
2 Monate vor der Hochzeit	Friseur & Make-up klären / Termine ausmachen	Sitzordnung für die Hochzeit erstellen	Hochzeitstorte auswählen	Dekoration und Blumenschmuck besorgen bzw. bestellen	Überblick, wie viele Hochzeitsgäste zugesagt haben, weitergeben				
6 Wochen vor der Hochzeit	Gästebuch organisieren, in dem Euch Eure Lieben Ihre Glückwünsche hinterlassen können	Eventuell Gastgeschenke besorgen und verpacken							
4 Wochen vor der Hochzeit	Brautstrauß aussuchen und bestellen	Letzte Anprobe des Kleides	Endgültige Sitzordnung festlegen	Trauringe besorgen	Abläufe der Hochzeit besprechen und alle Termine bestätigen lassen				
2 Wochen vor der Hochzeit	Letzten Aufgaben verteilen	Papiere auf Vollständigkeit und Gültigkeit prüfen	Koffer für Flitterwochen packen	Abläufe der Hochzeit besprechen und alle Termine bestätigen lassen	Vermählungsanzeige	Brautschuhe einlaufen, damit am Hochzeitsabend bis in die frühen Morgenstunden getanzt werden kann			
Die letzten Tage vor der Hochzeit	Tischrede vorbereiten	Trinkgelder vorbereiten	Papiere und Ringe bereit halten	Besuch im Nagelstudio / Friseur / Wimpern usw.	Beschriftete Tischkarten und endgültige Sitzordnung an das Restaurant weitergeben	Finale Personenzahl durchgeben	Allergiker und Vegetarier der Küche des Restaurants melden	Entspannen und Ausschlafen	Dann ist es endlich so weit





Ihre Kostenaufstellung

Anbei haben wir Ihnen eine kleine Kostenkalkulation angehängt.

Die Fixkosten haben wir Ihnen schon eingefügt.

Bei den Paketen, die Sie individuell zusammenstellen können, haben wir Ihnen die Spalte offen gelassen, sodass Sie diese selbstständig eintragen können.

Übersicht	Preis	Personenzahl	Gesamt
Raummiete: Ab einer Buchung eines Hochzeitpaketes von über 80 € pro Person, Entfällt die Raummiete			
Saal:			
Aperitiv:			
Aperitif-Pauschale	auf Anfrage		
Aperitif nach Verbrauch			
Kaffee & Kuchen:			
Kaffee & Kuchen Pauschale			
Kaffee & Kuchen nach Verbrauch			
Tellergeld für selbstmitgebrachten Kuchen	4,50 € pro Person		
Getränke:			
Getränkepauschale:	auf Anfrage		
Getränke nach Verbrauch			
Korkgeld			
Speisen:			
Ihre Auswahl:			
Mitternachtssnack:			
Tellergeld Hochzeitstorte:	4,50 € pro Person		
Sonstiges:			
Nachtarbeitszuschlag			
Tischwäsche	9,50 € pro Person		
Menükarte (in unserem Standard-Format)	kostenfrei		
Catering-Pauschale	7,90 € pro Person		



Ihre Kostenaufstellung

Anbei haben wir Ihnen eine kleine Kostenkalkulation angehängt.

Die Fixkosten haben wir Ihnen schon eingefügt.

Bei den Paketen, die Sie individuell zusammenstellen können, haben wir Ihnen die Spalte offen gelassen, sodass Sie diese selbstständig eintragen können.

Übersicht	Preis	Personenzahl	Gesamt
Entertainment:			
DJ inkl. Equipment Gerne fragen wir Ihnen einen unseren Resident-DJs an. Lassen Sie uns bitte Ihr gewünschtes Musikgenre zukommen.	auf Anfrage		
Freie Trauung: Dekoration, Stuhlhusse, Blumen Gerne leiten wir Ihre Anfrage an unsere kreativen Partner weiter.	auf Anfrage		
Show Acts: Gerne leiten wir Ihre Anfrage an unsere Unterhaltungskünstler weiter.	auf Anfrage		
Fotograf Auch hier unterstützen wir Sie mit unseren Kontakten	auf Anfrage		
Hostess Diese steht Ihnen exklusiv für den ganzen Abend zur Verfügung.	120 € / Schicht		
Veranstaltungstechnik	auf Anfrage		



Technik und Weiteres

DJ inkl. Equipment

auf Anfrage

Menükarten / Bar-Karten

kostenlos

Gerne können wir für Sie das Hochzeitslogo auf die Menükarte / Bar-Karte drucken

Tischwäsche inklusive Hussen

p. P. 9,50 Euro / brutto

Deko im normalen Rahmen steht für Sie kostenfrei zur Verfügung. Gerne können wir Ihnen hier auch weitere Elemente auf Anfrage nach Ihren individuellen Wünschen anbieten.

Freie Trauung: Dekoration, Stuhl-Hussen, Blumen
Showacts
Roter Teppich inkl. Verlegen (pro Rolle)
Fotowand inkl. Design und Aufbau (3x3m)

auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage
auf Anfrage

Fotograf

auf Anfrage

LED Strahler für eine individuelle Ausleuchtung (pro Strahler)
Stehtische inkl. Hussen (pro Tisch)

auf Anfrage
auf Anfrage

Hostess (pro Person)

auf Anfrage

Weitere Dekoration, Technik auf Anfrage

auf Anfrage

Cateringpauschale

Unser erstklassiges Personal weiß es eine freundliche und professionelle Dienstleistung mit guter Laune und Partystimmung zu verbinden.

In unsere Cateringpauschale, welche pro Gast 7,90 € beträgt, ist die gesamte Betreuung, Planung, Aufbau, Abbau am Abend, Gedeck (Geschirr, Gläser, Besteck), die Reinigung sowie unser Personal inbegriffen.



Ihre Kontaktdaten

Ansprechpartner

Telefon

E-mail

Datum

Beginn

Ende

Personen

Ihr Eventteam

Telefon: 089.92583207
08151.9989318
08151.998930

E-Mail: info@hugos-pizza.de
info@hugos-beachclub.de





AGBs

Allgemeine Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsstellung legen wir die Personenanzahl zugrunde, die uns bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn genannt wurde.

Vorab bitten wir Sie um eine kurze Information mit Rechnungsadresse, dann lassen wir Ihnen gerne ein Kostenübernahmeformular zur Bestätigung zukommen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Anmietung von Veranstaltungsräumen

Vertragspartner sind der Veranstalter/ Auftraggeber und die C-F-S-GbR (im Folgenden H'ugo's Beach Club genannt)

Storno:

Die Bemessungsgrundlage für die Stornogebühr ergibt sich individuell je nach Raum, Teilnehmerzahl und Menü /Speisenpreis.

Dies ist 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich zu fixieren. Ist zwischen den Parteien kein Menüpreis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang Menü nach aktuellen Menüvorschlägen und eine Getränkepauschale in einer vorher festzulegenden Höhe berechnet bzw. ein vorkalkulierter Pauschalpreis des pro Person gebuchten Arrangements.

Die Ausfallentschädigung bei Stornierungen oder Teilstornierungen beträgt:

- nach Bestätigung des Angebots innerhalb 4 Wochen 10% ab der 5. Woche dann 30%
- längstens 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50% der anfallenden Kosten
- längstens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung 80% der anfallenden Kosten
- längstens 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 100 % der anfallenden Kosten.

Dem Auftraggeber bleibt nach Nachweis offen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringerer Höhe als die Pauschale entstanden ist.

Mit Schriftlicher Erteilung des Auftrages werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt. Änderungen bedürfen der Schriftform.

Anzahlung:

Nachdem der Auftraggeber dem Auftragnehmer den Optionstermin schriftlich bestätigt hat, fällt eine Anzahlung von 70% an. Die Anzahlung wird am Veranstaltungstag mit dem Umsatz verrechnet. Die Anzahlung ist bis 14 Tage nach Rechnungseingang zu begleichen.



AGBs

Änderung der Teilnehmerzahl:

Bis 7 Tage vor der Veranstaltung kann der Auftraggeber die Zahl der teilnehmenden Personen um bis zu 10 % reduzieren. Ab 7 Tage vorher wird die bis dahin bestellte Teilnehmerzahl zu 100 % berechnet. Diese Angaben bilden die Grundlage für die Endabrechnung.

Zusätzliche Bestellungen werden nach Listenpreisen abgerechnet. Eine Verminderung der vereinbarten Bestellmenge muss der C-F-S-Gbr mindestens 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden. Eine Erhöhung der Bestellmenge kann das C-F-S-Gbr ablehnen, sofern diese nicht 6 Werktage vor dem Beginn der Veranstaltung mitgeteilt wird.

Preise und Zahlungsbedingungen:

Alle Preise verstehen sich in brutto, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist ausgewiesen.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem H'ugo's Beach Club. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten in Form von Teller-/Korkgeld berechnet.

Getränkeabrechnung

Falls keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet. Die Preise sind der gültigen Getränkekarte des H'ugo's Beach Club zu entnehmen.

Dekoration und Technikerarbeiten/Bruch und Schwund:

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen mit dem H'ugo's Beach Club abzustimmen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Der Veranstalter behält sich vor, bei Beschädigungen, die über ein gebräuchliches Maß hinausgehen, Schadenersatz in einer ihm angemessen erscheinenden Höhe zu verlangen. Dies gilt ebenso für Bruch oder Schwund. Der Auf- und Abbau von Technik muss von Fachpersonal durchgeführt werden. Alle feuerpolizeilichen Bestimmungen sind einzuhalten. Wunderkerzen oder ähnliches dürfen in den Räumlichkeiten nicht benutzt werden. Die Dekoration und Technik muss bis zum Folgetag 10:00 Uhr abgebaut sein.

Wertsachen:

Für von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebrachte Wertsachen (z.B. technische Geräte, Bilder, Bargeld oder Ausstellungsgegenstände) übernimmt das H'ugo's Beach Club keine Haftung.





AGBs

Veranstaltungen mit Musik/offizielles Ende der Veranstaltung:

Die Musikdarbietung darf aus Lärmschutzgründen 90 Dezibel außerhalb des Gebäudes nicht überschreiten. Die Veranstaltung ist spätestens um 04:00 Uhr zu beenden. Ab 22:00 Uhr müssen alle Fenster und Türen in den Räumlichkeiten geschlossen sein.

Parallelveranstaltungen:

Der H'ugo's Beach Club weist darauf hin, dass neben der Veranstaltung des Auftraggebers parallel auch andere Veranstaltungen stattfinden können.

Abbruch der Veranstaltung:

Der H'ugo's Beach Club ist berechtigt, von seinem Hausrecht Gebrauch zu machen und die Veranstaltung zu beenden, wenn z.B. die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb des H'ugo's Beach Clubs gefährdet, Ruf sowie die Sicherheit des Veranstaltungsortes gefährdet sind, eine für die Durchführung der Veranstaltung notwendige öffentlich-rechtliche Genehmigung nicht vorliegt.

Rücktritt des H'ugo's Beach Clubs

Wird die vereinbarte und verlangte Vorauszahlung auch innerhalb gesetzter Nachfrist von 14 Tagen nicht bezahlt, so ist das H'ugo's Beach Club zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Hierbei werden die oben genannten Stornogebühren fällig.

Der H'ugo's Beach Club ist auch aus folgenden, beispielhaft genannten, sachlich gerechtfertigten Gründen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten:

Höhere Gewalt oder vom H'ugo's Beach Club nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich oder unzumutbar machen.

Veranstaltungen, die unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen, z.B. der Person des Kunden oder des Zweckes der Veranstaltung gebucht werden.

Die begründete Annahme, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes, die Sicherheit des H'ugo's Beach Clubs gefährden könnte.

Es entsteht kein Anspruch des Kunden oder von Dritten auf Schadenersatz gegen den H'ugo's Beach Club. Dies gilt nicht bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des H'ugo's Beach Clubs. Der H'ugo's Beach Club setzt den Kunden unverzüglich schriftlich über den Rücktritt von der Veranstaltung in Kenntnis.

Haftung:

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet der Veranstalter. Der H'ugo's Beach Club ist berechtigt, den Abschluss einer das Risiko absichernden Versicherung (Veranstaltungsversicherung) zu verlangen.

Der H'ugo's Beach Club haftet nicht, sofern ihr nicht ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln nachzuweisen ist.

Sollte eine Bestimmung der allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bedingungen nicht. Anstelle der gültigen Bestimmung gilt die am nächsten nahestehende. Mit Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit.

Änderungen: Abweichende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Starnberg.



———— Ihre Notizen ————

A series of ten horizontal grey bars stacked vertically, serving as a template for notes.





———— Ihre Notizen ————

Eight horizontal grey bars stacked vertically, serving as a template for notes.



JA ZU GENUSS UND QUALITÄT



H'ugo's Beach Club
Seepromenade 1
82319 Starnberg

hugos-beachclub.de
