

## ***...Ihr starker Partner für Tagungen und Seminare***

*In unseren Seminar- und Tagungsräumen können Sie in angenehmer Atmosphäre in aller Ruhe tagen, während wir Sie kulinarisch verwöhnen. Sie können zwischen verschiedenen Tagungspauschalen wählen, wir beraten Sie hierzu gern.*

*Auch um die Technik und alle weiteren Fragen rund um Ihre Veranstaltung kümmern wir uns und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.*

*Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir in 95 individuell und liebevoll eingerichteten Zimmern mit moderner Ausstattung und hervorragendem Frühstücksbuffet.*

*Wir sind gut mit dem Auto erreichbar und auch für genügend Parkmöglichkeiten ist gesorgt, aber auch der Flughafen, Bahnhof und alle Sehenswürdigkeiten der Stadt sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens erreichbar.*

***Sie planen eine Tagung?***

***Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gern ein Angebot***

***ganz nach Ihren Vorstellungen***

***und Wünschen zusammen.***

***[www.restaurant-papillon.de](http://www.restaurant-papillon.de)***

***Restaurant Papillon im Hotel Engel, Inhaber Kai Uwe Nehrmann***

***Niendorfer Str. 55 – 59, 22529 Hamburg***

***Tel. 040/58 44 40***

***Fax 040/589 17 384***

# Tagungspauschalen

## Basiskonferenzpauschale

### Leistungen:

- **Tagungsraum** entsprechend der Teilnehmerzahl
- **Technik:** Flipchart, Leinwand und Pinnwand
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee, Obst und Powerriegel
- **Mittagessen**  
3-Gang-Menü, wobei 3 Hauptgerichte zur Wahl stehen
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee und Lokstedter Gebäck

**Euro 35,00** pro Person und Tag

## Businesspauschale

### Leistungen:

- **Tagungsraum** entsprechend der Teilnehmerzahl
- **Technik:** Flipchart, Leinwand und Pinnwand
- inkl. einem Tagungsgetränk 0,2 l alkoholfrei
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee, Obst, Joghurt und Powerriegel
- **Mittagessen**  
3-Gang-Menü, wobei 3 Hauptgerichte zur Wahl stehen  
Mineralwasser zum Mittagessen
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee und Lokstedter Gebäck

**Euro 39,00** pro Person und Tag

## **Exclusive Businesspauschale**

### Leistungen:

- **Tagungsraum** entsprechend der Teilnehmerzahl
- **Technik:** Flipchart, Leinwand, Beamer und Pinnwand
- inklusive großer Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum
- **Begrüßungskaffee**  
Kaffee und Tee
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee, Obst, Joghurt und Powerriegel
- **Mittagessen**  
3-Gang-Menü, wobei 3 Hauptgerichte zur Wahl stehen  
Mineralwasser zum Mittagessen  
ab 25 Personen auch in Form eines Lunchbuffets buchbar
- **Kaffeepause**  
Kaffee, Tee und Lokstedter Gebäck

**Euro 49,00** pro Person und Tag

Die Preise verstehen sich pro Person und Tag und inklusive der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.

## Für den Hunger zwischendurch.....

- ab 5 Personen –

Gulaschsuppe mit frischem Brot	€	5,50/Person
½ belegtes Vitalbrötchen	€	2,70/Stück
Kanapees	€	2,60/Stück
Laugengebäck mit Butter und einer Schinkenplatte	€	3,90/Person
Kuchen vom Blech	€	2,70/Stück
Torte	€	3,50/Stück
Obst	€	1,00/Stück

### Abendessen

- 3-Gang-Abendessen, wobei 2 Hauptgerichte zur Wahl stehen  
€ 25,50 pro Person und Tag
- 2-Gang-Abendessen, wobei 2 Hauptgerichte zur Wahl stehen  
€ 22,50 pro Person und Tag
- Tellergericht  
€ 14,50 pro Person und Tag



Für die Gestaltung Ihres Abends bieten wir Ihnen  
verschiedene Möglichkeiten

### **Unser beliebtes Whisky-Tasting**

Einen Whiskyabend in unserer urigen Zirbelstube unter dem Motto „Alles rund um Schottland“ mit Verkostung von 6 – 8 verschiedenen Sorten und genauen Informationen mit einem „Whiskyfachmann“.

Dazu servieren wir unsere Friesentapas, das sind Norddeutsche Spezialitäten auf gerösteten Weißbrotscheiben, der Jahreszeit entsprechend.

Auf den Tischen steht Mineralwasser zu Verfügung.

15 – 25 Personen € 79,00 pro Person

ab 26 Personen € 69,00 pro Person

Im gleichen Rahmen bieten wir auch Weinverkostungen an.

## Preise für unsere Tagungsgetränke in 0,2 l Flaschen

### *Unsere Saftbar*



<i>Bauer Apfelsaft klar</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Tomatensaft</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Traubensaft Merlot</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Orangensaft</i>	0,2 l	€	2,80

<i>Bauer Bananennektar</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Johannisbeernektar</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Sauerkirschnektar</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Bauer Cranberrynektar</i>	0,2 l	€	2,80

#### alkoholfreie Getränke

<i>Cola oder Cola light*1</i>	0,2 l	€	2,70
<i>gelbe oder weiße Brause *1</i>	0,2 l	€	2,70
<i>Michaelis Brunnen</i>	0,2 l	€	2,50
<i>Michaelis Brunnen</i>	0,75l	€	5,90
<i>Schweppes</i>	0,2 l	€	2,80
<i>Malzbier</i>	0,33l	€	2,80

## Ausstattung der Konferenzräume

- Kabel-TV-Anschluss
- Mikrophon, Funk- und Standgerät (kostenpflichtig auf Anfrage)
- W-Lan im gesamten Haus verfügbar (kostenpflichtig)
- Telefon und Faxanschluss

### Tagungstechnik (zusätzlich zur Grundausrüstung buchbar)

Overheadprojektor mit Leinwand	€	25,00
Flipchart	€	17,00
Pinnwand	€	17,00
Moderatorenkoffer	€	37,00
Leinwand	€	17,00
Videoanlage		
Monitor mit Abspielgerät	€	68,00
Beamer	€	65,00

### Konferenzzubehör

Fotokopien	€	0,30/Blatt
Funkmikrophon mit Verstärkeranlage	€	50,00
Telefoneinheit	€	0,30/Einheit
Videokamera	€	100,00

Alle oben genannten Preise verstehen sich pro Tag.

### Serviceleistungen:

Techniker	€	45,00/pro Stunde
Sekretärinnenservice	€	55,00/pro Stunde

## ***Raummieten***

<b>Raum</b>	<b>Raum-Miete</b>	<b>Größe</b>	<b>Personen</b>
<b>Konferenzraum I</b>	<b>280,--</b>	<b>60 qm</b>	<b>je nach Tischform max. 50 Personen</b>
<b>Konferenzraum II</b>	<b>180,--</b>	<b>20 qm</b>	<b>max. 14 Personen</b>
<b>Konferenzraum III</b>	<b>180,--</b>	<b>34 qm</b>	<b>max. 18 Personen</b>
<b>Zirbelstube</b>	<b>180,--</b>	<b>32 qm</b>	<b>je nach Tischform max. 20 Personen</b>
<b>Frühstücksraum</b>	<b>300,--</b>	<b>64 qm</b>	<b>je nach Tischform max. 50 Personen</b>
<b>Turmzimmer</b>	<b>100,--</b>	<b>8 qm</b>	<b>max. 6 Personen</b>

*Die obengenannten Preise sind Europreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

*Die Räume sind jeweils mit einer Leinwand, einem Flipchart und dazugehörigem Papier sowie einer Pinnwand ausgestattet.*



## **Unsere Konferenzräume in Bildern**



**Konferenzraum I in U-Form bestuhlt**



**Konferenzraum II in Blockform**



**Konferenzraum III in Blockbestuhlung**

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Restaurant Papillon**  
**Niendorfer Str. 55 – 59**  
**22529 Hamburg**

**Der** Bewirtungsvertrag kommt erst durch die Bestätigung des Restaurants zustande. Hierbei steht dem Restaurant frei, die Reservierungen der Räumlichkeiten und Tische schriftlich, fernmündlich, per Fax oder per E-Mail zu bestätigen. Mit dem Zustandekommen des Vertrages erwirbt der Kunde keinen Anspruch auf die Bereitstellung eines bestimmten Tisches oder Raumes. Selbstverständlich sind wir bemüht immer die gewünschten Räume bereitzustellen.

**Vertragspartner** des Restaurants ist der Kunde, welcher den Antrag auf Abschluß eines Bewirtungsvertrages an das Restaurant herangetragen hat. Der Kunde wird auch dann Vertragspartner des Restaurants wenn er den Reservierungswunsch zugunsten eines Dritten angetragen hat.

**Die Haftung** des Restaurants und seiner Erfüllungsgehilfen wird auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.

**Das** Restaurant 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 des Restaurants zurückzuführen sind.

**Die** Verjährungsfrist beträgt für Ansprüche des Kunden, gleichgültig auf welcher Anspruchsgrundlage gestützt, sechs Monate.

**Rechnungen** sind vor Ort in bar oder per EC-Karte zu begleichen. Nach Absprache senden wir Ihnen die Rechnung auch gern zu, diese ist dann mit einer Frist von 5 Tage ab Rechnungseingang zu überweisen. Bitte beachten Sie, dass wir in unserem Hause keine Kreditkartenzahlungen akzeptieren.

**Bei** kurzfristigen Stornierungen der Räumlichkeiten bleibt es dem Restaurant überlassen, dem Kunden den entstandenen Schaden zu pauschalieren. Das Restaurant ist dann berechtigt dem Kunde 80 % des entstandenen Schadens, durch den Ausfall der Veranstaltung dem Kunden in Rechnung zu stellen. Selbstverständlich steht es dem Kunden frei den Nachweis zu erbringen, dass kein Schaden entstanden ist oder der dem Restaurant entstandene Schaden niedriger ist, als der vorstehenden 80 %.

**Für** die Leistungserbringung hat der Kunde dem Restaurant die Anzahl der Teilnehmer- im Rahmen der tatsächlich vorhandenen Restaurantkapazität- spätestens 3 Werktage (72 Stunden) vor dem Termin der Leistungserbringung mitzuteilen. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

**Die** in den Tagungs- bzw. Bankettvereinbarungen genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Vertragserfüllung mehr als 4 Monate und sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preise, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessene höchstens jedoch um 10 % erhöhen.

**Im** Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, o. ä.) oder sonstiger vom Restaurant nicht zu vertretende Hinderungsgründe, insbesondere solcher außerhalb der Einflussphäre des Restaurants, behält sich das Restaurant das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch z. B. auf Schadenersatz, zusteht.

**Soweit** das Restaurant für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.

**Zu** Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns gehandelt. Das Restaurant übernimmt die Aufbewahrung, Zustellung und – auf Wunsch gegen Entgelt- die Nachsendung derselben

**Zurückgebliebene** Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Das Restaurant bewahrt die Sachen sechs Monate auf. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.

**GEMA-Gebühren** für Musikveranstaltungen werden vom Restaurant Papillon **nicht** übernommen. Der vom Gastgeber beauftragte Musiker hat die entsprechenden Gebühren ordnungsgemäß abzuführen. Sollte dieses nicht der Fall sein, so haftet der Gastgeber.

**Erfüllungsort** und Zahlungsort ist für beide Seiten der Ort des Restaurants.

**Abweichende** Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages – einschließlich dieser Geschäftsbedingungen – unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich der solche wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommen.

**Die** Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht.

**Unsere** Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.

**Unsere** Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 5 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.

**Falls** der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

**Wird** ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Steuernummer: 45 64 70 10 12

Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE194283087