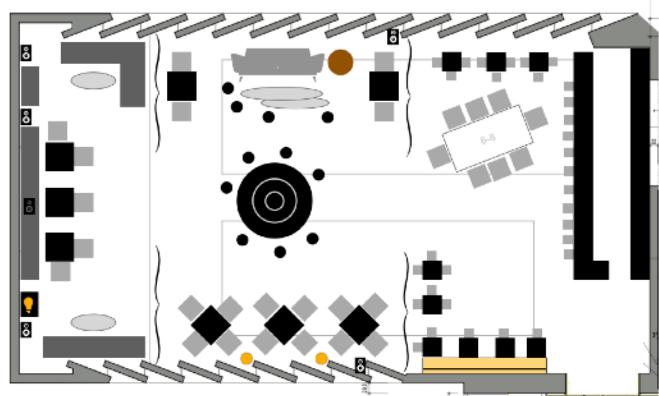


Übersicht Tagen & Feiern in der Kapelle



Kapelle (EG): 130 qm | Maße: 9 m, Breite: 8,6 m | Tageslicht, Lüftung

Miete 690 €



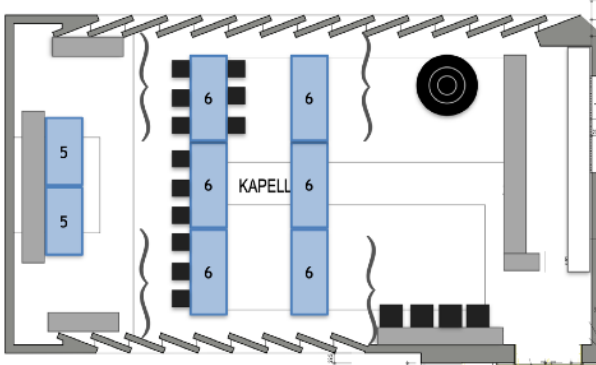
Im Mietpreis enthalten ist die Standardbestuhlung - eine Mischung aus Sitz- und Stehbereichen für bis zu 90 Personen - bis 32 Sitzend, 16 x Couch und Lounge, bis 38 an Stehtischen und Bar

Bei Abendveranstaltungen sind die beiden Zimmer (1 x Einzelzimmer und 1 x Doppelzimmer) oberhalb der Kapelle automatisch zum Preis von 150,- € für Sie reserviert. Frühstück erhalten Sie zum Preis von 15,- € pro Person.

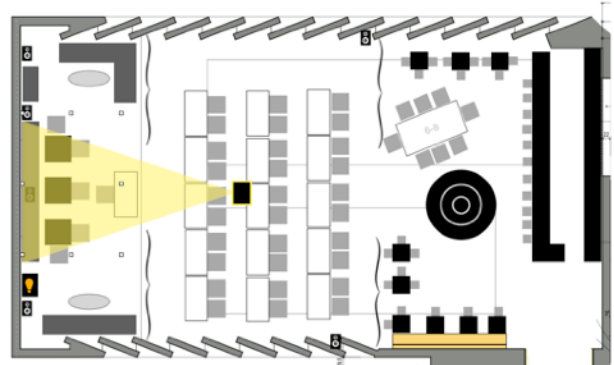
Bestuhlung

Optional können verschiedene andere Bestuhlungen gestellt werden - in diesem Fall wird ein Aufbau- und Abbautag zum Preis von 500 € zzgl. Mitarbeiteraufwand gebucht.

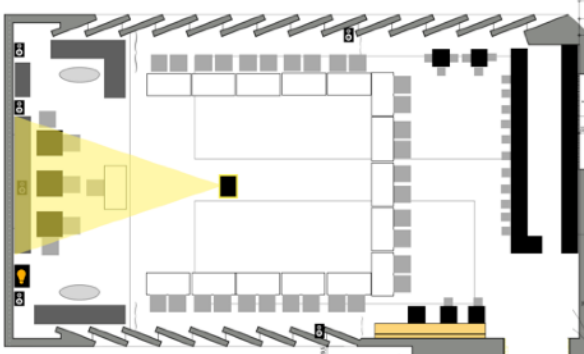
Tafeln für bis zu 50 Personen



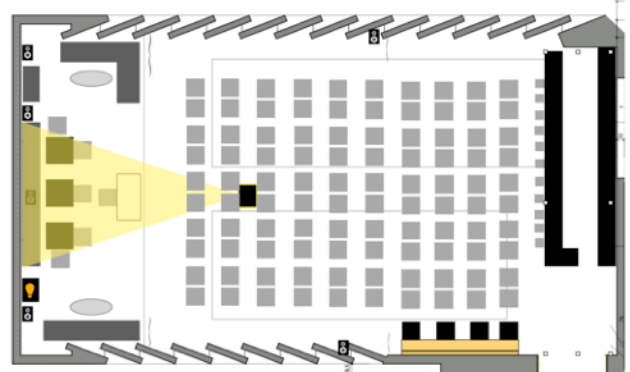
Parlamentarisch für bis zu 30 Personen



U-Form für bis zu 30 Personen



Theater für bis zu 120 Personen



Technik

Artikel	Beschreibung	Einzelpreis pro Tag
Beamer	HD-Beamer	35,00 €
Leinwand	2x4m	35,00 €
Apple-TV	HD-Beamer	35,00 €
Sonos-Sound	2x4m	35,00 €
Pinwand	HD-Beamer	35,00 €
Flipchart	inkl. 1 Block	35,00 €
Leinwand Mobil	1,5x2.3m	35,00 €
Moderatorenkoffer		20,00 €
Flipchartpapier	20 Blatt	15,00 €
Standkühlschrank	300l	140,00 €

Mitarbeiter

Tätigkeit	Beschreibung	Einzelpreis pro Stunde
Aufbau	Aufbau, Umbau nach Aufwand	39,00 €
Service	Abräumen, Servieren, Ausgabe bis 22 Uhr	39,00 €
Bar	Bar bis 22 Uhr	45,00 €
Küche	bis 22 Uhr	45,00 €
Nachzuschlag	ab 22 Uhr pro Stunde	5,00 €

Mindestens ein Mitarbeiter muss als Ansprechpartner von Beginn bis Ende der Veranstaltung gebucht werden. Mindesteinsatz pro Person 3 Stunden

Tellergeld

Bei Einsatz eines externen Caterers berechnen wir pro Person 5,- €, mindestens 100,- €

Korkgeld

Bei mitgebrachten Getränken berechnen wir 5,- pro Person, mindestens 150,- €

Dekoration & Eventmanagement

Wir empfehlen unseren Partner Markus Böhling für Eventplanung und Dekoration - Preis auf Anfrage

Entsorgung

Zwei Müllsäcke (offizielle Säcke des LKR WT) sind im Mietpreis enthalten. Weitere berechnen wir mit 10 € pro Sack.

Kühlung

In der Kapelle sind zwei Kühlschränke mit einem Volumen von 560l (4 Schubladen 2 Fächer) und ein kleiner Eisschrank für Eiswürfel vorhanden.

Aufbau/Abbau

Der Aufbau ist am Veranstaltungstag ab 11 Uhr möglich, der Abbau und Reinigung muss bis 10:00 Uhr am Folgetag abgeschlossen sein.

Leihgeschirr (inkl. Reinigung) und sonstiges Material

Artikel	Preis/Stück inkl. Reinigung	Kosten bei Verlust/Bruch pro Stück
große Teller	0,49 €	18,90 €
kleine Teller	0,45 €	9,80 €
Tassen	0,39 €	4,90 €
Messer	0,25 €	3,90 €
Gabel	0,25 €	3,90 €
Löffel	0,25 €	3,90 €
Kuchengabel	0,25 €	2,90 €
Kaffeelöffel	0,25 €	2,90 €
Wassergläser	0,49 €	3,90 €
Sektgläser	0,49 €	5,90 €
Weingläser	0,49 €	6,90 €
Geschirrtücher	0,99 €	4,90 €
Reinigungstücher	0,99 €	3,90 €
Müllsack 120l (LKR WT)	10,00 €	-
Tischdecke Evolin, Einweg	5,50 €	-
Tischdecke Stoff	7,50 €	39,00 €
Kaffeemaschine	85,00 €	1800,00 €
Brennpaste pro Stück	4,50 €	-
Chafing Dish, warmhaltebehälter	15,00 €	90,00 €
Suppentopf elektrisch	15,00 €	70,00 €
Induktionskochfeld, mobil	15,00 €	120,00 €
Platzteller, Glas	1,20 €	21,00 €
Champagnerkühler	15,00 €	-
Suppentopf elektrisch	15,00 €	-
Vorlegebestecke	0,30 €	-

Die Vorbestellung ist nur bis 10 Tage vor Veranstaltung möglich, auch können wir bis dahin nur Änderungen in der Personenzahl berücksichtigen.

Getränke:

Bier	
Waldhaus Bier 0,33l	2,30 €
Weißbier 0,5l	3,50 €
Helles 0,5l	3,20 €
Weißwein (Zähringer, Bio, Flasche 0,7l)	
You've got a friend, Cuvee	13,00 €
Chardonnay, 2021	17,00 €
Grauburgunder, 2021	16,00 €
Sauvignon blanc, 2021	17,00 €
Rotwein (Zähringer, Bio, Flasche 0,7l)	
Walk on the wild side, Cuvee	13,00 €
Spätburgunder, 2021	16,00 €
Merlot, 2021	23,00 €
Cabernet Franc Réserve trocken, 2020	26,00 €
Pinot Noir, 2018	56,00 €
Sekt / Frizzante (Flasche 0,7l)	
Prikkler, Perlwein, trocken	15,00 €
Winzersekt Edelgräfler Brut, 2019	20,00 €
Champagner, Laurent Perrier	79,00 €
alkoholfrei	
Mineralwasser 0,7l, Gerolsteiner Gourmet	4,40 €
Fritz Cola, Limo, 0,33l	2,00 €
Fritz Fruchtschorlen Apfel, Rhabarber, 0,33l	2,00 €
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l	1,90 €
Cola, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 1,0l	6,90 €
Longdrinks / Cocktails	
Hugo	
Wildberry Lillet	6,50 €
Aperol Sprizz	6,50 €
Gin Tonic	6,50 €
Caipirinha / Mojito	2,00 €
Gin Tonic Self-Service Bar - 8 verschiedene Gin, div. Tonic-Water, Aromen, Kräuter, Eis	460,00 €
Eiswürfel 5kg	7,50 €

Speisen:

kleine Speisen - im Weckglas / mundgerecht - ab 10 Personen - mind. 10 Stück pro Artikel - wir empfehlen 7 Stück pro Person	Preis/Stück EUR
Gläser	
Mini Wraps mit Geflügelfüllung	3,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse	3,90 €
Chicken-Ceasars Salat	4,20 €
Lachsrollchen auf Meerrettich	4,90 €
Hackfleischbällchen mit pikanter Salsa	3,70 €
Rucola-Kartoffelsalat mit Mini-Wienerl	3,50 €
Asiatische noodle-sticks, vegan mit Sweet-Chilisauce	3,20 €
Fruchtige Scampi-Spieße	4,50 €
Rote-Bete-Salat mit Feta und Nüssen	3,90 €
Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Basilikum	3,90 €
Tête de Moine Rolle mit Frucht-Spieß	4,10 €
Canapés / pikante Minis	
Mini Olivenciabatta belegt mit Parmaschinken	3,90 €
Crostini mit Lachs kalt serviert	4,20 €
Miniquiche mit Käse oder/und Speck (á 2 Stück)	3,00 €
Diverse Canapés belegt mit: Bündnerfleisch, Roastbeef, Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-mousse, Frischkäse, Greyezer, ...	3,90 €
warme Speisen als Buffet (ca. 250g pro Person und Sorte)	
Suppe der Saison (Kürbis, Kartoffel, Gulasch)	7,00 €
Pasta mit 2 verschiedenen Pesto (verde/rosso)	11,00 €
Geschnetzeltés Zürcher Art (Geflügel), Reis, Gemüse	25,00 €
Rindergulasch mit Kartoffelgratin und Blaukraut	27,00 €
Chili con / sin (vegetarisch) Carne	9,00 €
Desserts	
Schwarzwälder Kirsch im Glas	4,50 €
Schokoladenmousse mit Beerenragout	3,90 €
Himbeeren mit Sahne-Quarkcreme und Meringue	3,90 €
Panna Cotta mit Fruchtmark	3,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	4,70 €
Snacks auf den Tischen zum Apéro (Nüsse, Chips, Knabbereien)	
Snacks auf den Tischen zum Apéro (Nüsse, Chips, Knabbereien)	2,50 €

Übernachtung / Zimmer (alle Preise pro Zimmer und Nacht)

SAPIA Hotel St. Fridolin

Menge	Zimmerart	Preis
_____	Einzelzimmer inkl. Frühstück (non ref)	ab 79 €
_____	Einzelzimmer inkl. Frühstück (flex)	ab 89 €
_____	Doppelzimmer inkl. Frühstück (non ref)	ab 129 €
_____	Doppelzimmer inkl. Frühstück (flex)	ab 139 €



SAPIA Hotel Rheinsberg

Menge	Zimmerart	Preis
_____	Doppelzimmer als EZ inkl. Frühstück (non ref)	ab 105 €
_____	Doppelzimmer als EZ inkl. Frühstück (flex)	ab 119 €
_____	Doppelzimmer inkl. Frühstück (non ref)	ab 140 €
_____	Doppelzimmer inkl. Frühstück (flex)	ab 159 €



flex = kostenlos stornierbar bis 24h v. Anreise / non ref = nicht mehr kostenfrei stornierbar

Preise & Stornobedingungen für Ihre Veranstaltung

s. Spielregeln - Sollten wir mit unserem Angebot Ihren Geschmack oder Ihre Wünsche noch nicht getroffen haben, erfüllen wir selbstverständlich auch gerne Ihre individuellen Vorstellungen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Datum der Veranstaltung: _____, Beginn _____ Uhr bis _____ Uhr

Rechnungsadresse: _____

Auftrag erteilt: _____
Datum, Unterschrift Kunde

Veranstaltungen und Tagungen brauchen viel Planung und Organisation im Vorfeld. Damit alles ohne Hindernisse planbar bleibt, gibt es nur ein paar kleine Punkte, die Sie für Veranstaltungen, Tagungen, Seminare und Workshops in unserem Hause berücksichtigen sollten.

Wichtige Infos zur **Planung**:

- Bitte senden Sie uns Ihr Firmenlogo zur **Ausschilderung** der Tagungsräume
- Bitte teilen Sie uns die endgültige **Anzahl und Namen** der Tagungsteilnehmer 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit
- Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihre Tagung zu **stornieren**, so ist dies bis
 - 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich
 - 59-30 Tage vor Veranstaltungsbeginn - 50% der vertraglich vereinbarten Veranstaltungskosten (Zimmer - Veranstaltungskosten) werden berechnet
 - 29-14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80% der vertraglich vereinbarten Veranstaltungskosten (Zimmer - Veranstaltungskosten) werden berechnet
 - 14-0 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100% der vertraglich vereinbarten Veranstaltungskosten (Zimmer - Veranstaltungskosten) werden berechnet

Wir akzeptieren eine **Reduktion** der vertraglich vereinbarten Teilnehmeranzahl bis 7 Tage vor Veranstaltung von maximal 5%. Die genannte Personenzahl ab diesem Zeitpunkt ist für die Rechnungsstellung maßgebend.

Bei **Überschreitung** der erwarteten Personenzahl ist die effektive Anzahl Personen vor Ort für die Rechnungsstellung maßgebend. Alle Preiskalkulationen basieren auf der vertraglich vereinbarten Personenzahl.

Bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn müssen alle Details zu Speisen, Getränken und Technik feststehen. Für jegliche Änderung nach diesem Zeitpunkt besteht keine Erfüllungsgarantie. Stornierungen von einzelnen Bestandteilen erfolgen gemäß den Stornierungsbedingungen.

- Eine Stornierung oder Reduzierung muss **schriftlich** erfolgen.
- Bei Veranstaltungskosten über 3.000,00 € ist eine **Anzahlung** in Höhe von 50 % der Gesamtsumme bis 4 Wochen vor Beginn fällig.
- Unsere Rechnungen sind 10 Tage nach Erhalt und ohne Abzug zu begleichen.
- Bitte teilen Sie uns mit, ob die oben genannte **Rechnungsadresse** korrekt ist und/oder ob ein spezieller Zusatz auf der Rechnung vermerkt werden darf. Spätere Rechnungsänderungen wegen einer fehlerhaften Rechnungsanschrift, werden mit 20,00 € berechnet.
- Die Preise für Speisen & Getränke sind bei Reservierungen ab sechs Monate vor Veranstaltungstermin garantiert. Je nach Inflation können Sie davor bis zu 10 % variieren.