



Feiern Sie mit uns!

Ihre Veranstaltung im Kölner ZOO



Sie suchen einen außergewöhnlichen Ort für Ihre Hochzeit, Ihre Geburtstagsfeier, Ihre Tagung oder Ihr Firmenevent? Im Kölner ZOO finden Sie geeignete Räume für verschiedene Anlässe.

Genießen Sie in unserem ZOO Restaurant den Blick auf Flamingos und Kamele oder tauchen Sie im Aquarium ab in die Tiefen der Ozeane. Mitten im ZOO finden in unserer Ausstellungshalle im Tropenhaus bis zu 300 Personen Platz.

Feiern Sie ganz entspannt.

Von der Planung bis zur Realisierung stehen wir Ihnen zur Seite und sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis wird.

Ob exquisite Spezialitäten oder ein rustikales "Kölsches Buffet", ob Fingerfood, Menü oder auch von Allem etwas. Wir gehen flexibel auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

Alles aus einer Hand: Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche, Mobiliar, Dekoration und sogar Zelte können Sie über uns beziehen. Und wenn es etwas ganz Besonderes sein soll, kümmern wir uns gerne auch um ein attraktives Künstlerprogramm inklusive Licht- und Tontechnik!

Testen Sie uns!

Unser kompetentes Küchen- und Serviceteam ist jeder Herausforderung gewachsen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Zoo Gastronomie GmbH
Riehler Straße 173
50735 Köln

Tel: 0221 - 76 75 74
Fax: 0221 - 76 76 48
veranstaltungen@zoogastronomie.de

www.zoogastronomie.de



Inhalt



1.	Unsere Veranstaltungsräume	3
2.	Buffetvorschläge	4
3.	Menüvorschläge	16
4.	Fingerfood	12
5.	Canapées	20
6.	Schnittchen, belegte Brötchen	21
7.	Getränke	22
8.	Weine	23
9.	Sonstige Kosten	24
10.	Eintrittspreise, Führungen	25
11.	Beispiel für Gesamtkosten	26
12.	Allgemeine Geschäftsbedingungen	29

Veranstaltungsräume



ZOO Restaurant

Größe	Restaurant	150 qm
	Terrasse	100 qm
Personenzahl	Gesetzt	100 Gäste
	Stehempfang	200 Gäste
	Terrasse	60 Gäste
Raummiete	€1.000,00	Die Raummiete entfällt ab einem Umsatz von €1.000,00.

Ausstellungshalle im Tropenhaus

Größe	Ausstellungshalle	500 qm
	Foyer	100 qm
Personenzahl	Gesetzt	200 Gäste
	Stehempfang	300 Gäste
	Foyer	50 Gäste
Raummiete	€1.500,00	



Aquarium

Größe	Aquarium	1.000 qm
Personenzahl	Gesetzt	250 Gäste
	Stehempfang	500 Gäste
Raummiete	Preis auf Anfrage	

Buffetvorschläge



Wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein passendes Buffet für Ihre Veranstaltung aus!

Auf den folgenden Seiten haben wir einige verschiedene Buffets für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich ist es möglich, einzelne Gerichte innerhalb der Buffets auszutauschen oder die Buffets zu ergänzen.



Ihr individuelles Buffet

Sollten Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden, stellen wir gerne ein individuelles Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.





Unser Klassiker

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gegrillte Zucchini, Auberginen und marinierter Paprika „Tri Colore“,
Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten
in Basilikummarinade, Räucherlachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich,
Partyfrikadellen, Chicken Wings, Pfefferbeißer

Ofenfrische Stangenbrote
dazu Salzbuter

Toskanischer Kräuterbraten
mit Rosmarinsauce, gratinierten Kartoffeln und Ratatouille

Mousse au Chocolat hell und dunkel

Preis pro Person €21,00



Buffet Kölner ZOO Nr. 1

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gegrillte Zucchini, Auberginen und mariniertes Paprika „Tri Colore“,
Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten
in Basilikummarinade, Räucherlachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich,
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern,
Serranoschinken mit frischen Melonen

Ofenfrische Stangenbrote
dazu Salzbutter

Toskanischer Kräuterbraten
mit Rosmarinsauce, gratinierten Kartoffeln und Ratatouille

Mousse au Chocolat hell und dunkel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person €26,00



Buffet Kölner ZOO Nr. 2

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gegrillte Zucchini, Auberginen und mariniertes Paprika „Tri Colore“,
Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten
in Basilikummarinade, Räucherlachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich,
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern,
Serranoschinken mit frischen Melonen

Ofenfrische Stangenbrote
dazu Salzbutter

Zanderfilet gegrillt auf Blattspinat
mit Tomatensauce und Vollkornreis

Toskanischer Kräuterbraten
mit Rosmarinsauce, gratinierten Kartoffeln und Ratatouille

Mousse au Chocolat hell und dunkel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person €29,00



Buffet Kölner ZOO Nr. 3

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gegrillte Zucchini, Auberginen und mariniertes Paprika „Tri Colore“,
Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten
in Basilikummarinade, Räucherlachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich,
Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern,
Serranoschinken mit frischen Melonen

Ofenfrische Stangenbrote
dazu Salzbutter

Zanderfilet gegrillt auf Blattspinat
mit Tomatensauce und Vollkornreis

Roastbeef rosa gebraten in Salz-Chilikruste
mit Sauce Bearnaise, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln

Mousse au Chocolat hell und dunkel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat

Französische Käseauswahl

Preis pro Person €32,00



Ergänzen Sie unser ZOO-Buffer nach Ihrem Geschmack

Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Kräuterflädle

Pikante Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und frischer Paprika

Vorspeisen

Focaccia - Hausgemachtes italienisches Fladenbrot mit Rispen Tomaten

Gemischte Antipasti: Peperoni mit Frischkäsefüllung, marinierte Artischocken, gefüllte Weinblätter

Couscoussalat

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Hauptgerichte

Lachsfilet mit Spinat-Couscous und Zitronenschaum

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Butterspätzle

Hirschgulasch mit Spätzle und Wild-Preiselbeeren

Gemüselasagne

Desserts

Tiramisu

Bayerisch Creme

Eiskreationen

Panna Cotta auf Aprikosenkonfit

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Gerne kalkulieren wir Ihr individuelles Buffet.



Frisch vom Grill

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gegrillte Zucchini, Auberginen und mariniertes Paprika „Tri Colore“,
Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten
in Basilikummarinade, Hausgemachter Krautsalat „Cole Slaw“,
Speck-Kartoffelsalat, Italienischer Nudelsalat

Ofenfrische Stangenbrote

dazu Kräuterbutter

Steaks vom Rind, Schwein und Putenfleisch,
kleine Rostbratwürstchen, Lachsfilet mit Wurzelgemüse

Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Barbecue Sauce, Tsatsiki, frische Salsa, Senfauswahl

Mousse au Chocolat hell und dunkel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person €26,00

Das Grillbuffet können Sie um weitere Gerichte ergänzen:

Gegrillte Jacobsmuscheln und Langusten,

Bisonsteaks, Hirsch- und Wildschweinsteaks, Lammfleisch

Guacamole, Sour Crème, gebackener Kürbis,

Süßkartoffeln, gefüllte Oliven, marinierte Artischocken

Preis auf Anfrage



Kölsches Buffet Nr. 1

„Ähzezupp“

Echte kölsche Erbsensuppe

Tomatensalat, Gurkensalat, hausgemachter Kartoffelsalat,
Matjesfilet mit Zwiebeln, geräucherte Makrelen, Pfefferbeißer,
Flönz, grobe Leberwurst, Zwiebelmett, Halve Hahn

dazu Röttgelchen, Roggenrad, Schwarzbrot und Butter

Saftiger Krustenbraten
mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person €19,50



Kölsches Buffet Nr. 2

Bunte Blattsalate, Bohnensalat, Tatar im Glas,
Mini-Rievkooche mit Räucherlachs und Pfeffercreme,
Zwiebelmett, Matjesfilet mit Zwiebeln, Flönz, Frikadellchen,
Halve Hahn

dazu Röttgclchen, Roggenrad, Schwarzbrot und Butter

Rheinischer Sauerbraten
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder
mit Apfelkompott und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce
Kuchen der Saison
(z.B. Prummetaat, Appeltaat, Muuzemändelche)

Preis pro Person €26,00



Asiatisches Buffet

Begrüßungscocktail „Ni Hao“
(Alkoholfreier Fruchtcocktail)

Pekingsuppe mit Krabbenchips

Chinesischer Gemüsesalat, Sojasprossensalat, Chinakohlsalat,
vegetarisch gefüllte Teigtaschen „Dim-Sum“ mit asiatischen Saucen,
Garnelensalat, pikanter Rindfleischsalat

Frisch aus dem WOK

Schweinefleisch
„Sweet & Sour“
mit frischem Gemüse

*

Putenfleisch
„Thai Green Curry“
mit frischem Gemüse

dazu Reis und asiatische Nudeln

Grüner Tee
Asiatischer Fruchtsalat
Warmer Pflaumenwein

Preis pro Person €29,00
(inkl. asiatischer Tischdekoration)



Afrikanisches Buffet

Begrüßungscocktail „Djindja“
(Alkoholfreier Ananas - Ingwer - Cocktail aus Afrika)

Linsensalat aus Belugalinsen, Couscous-Salat „Tabouleh“,
Gebackene Bananen, Paprika mit Minze und Honig,
Marinierte Garnelen

Straußengulasch mit Süßkartoffeln
Hähnchenfleisch in Kokossauce mit Reis

Datteln und Aprikosen
mit einer Füllung aus Ziegenkäse
Mais-Ingwer-Dessert

Preis pro Person €29,00
(inkl. afrikanischer Tischdekoration)



Flying Buffet

Bei unserem Flying Buffet werden sämtliche Speisen, ob warm oder kalt, Ihren Gästen direkt vom Servicepersonal in kleinen Portionen angeboten. Das Flying Buffet eignet sich besonders gut für Empfänge.

Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen,
gefüllte Oliven und Peperoni, Mozzarella und Tomaten in Basilikummarinade,
Lachstatar mit Pumpernickel, Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern,
Parmaschinken mit Melonenkugeln

Roastbeef
mit Sauce Bearnaise und grünem Spargel,
dazu gebackene Kartoffelchen mit Schale

Lammrücken in Pestokruste
mit Ratatouille und frittiertem Thymianzweig

Rote und gelbe Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

Preis pro Person €32,00



Weihnachtszeit im Kölner ZOO

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing,
gefüllte Tomaten mit Waldpilzen, Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie,
Mandarinen und Nüssen, Mozzarella und Tomaten in Basilikummarinade,
pochierter Lachs im Ganzen, Schwarzwälderschinken mit
Apfelkren, Wildpastete mit Sauce Cumberland

Ofenfrische Stangenbrote

dazu Salzbutter

Gänsebraten mit Maronensauce,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Zimt- und Nusscreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person €26,00

Alternative Hauptgerichte

Hirschgulasch

mit Spätzle und Wild-Preiselbeeren

Buffetpreis pro Person €24,00

Schweinebraten in Glühweinsauce

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Buffetpreis pro Person €21,00

In allen Preisen ist die weihnachtliche Tischdekoration enthalten.

Menüvorschläge



Menü 1

Kartoffelcremesuppe

Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce
mit Röstkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Panna Cotta auf Aprikosenconfit

Preis pro Person €19,50

Menü 2

Bündnerfleisch

mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

Zanderfilet gegrillt
auf Blattspinat mit Vollkornreis

Trilogie von Schweizer Schokolade

Preis pro Person €21,00



Menüvorschläge



Menü 3

Lachsroulade auf Wurzelgemüse

Gänsebrust

mit Apfelrotkohl, Maronensauce
und Kartoffelklößen

Bratäpfel in Honigsauce
gefüllt mit Marzipan, Rosinen, Nüssen und Mandeln,
dazu Vanilleeis

Preis pro Person €26,00

Menü 4

Gegrillter Paprika „Tri Colore“,
Marinierte Garnelen, Vitello Tonato mit Thunfischsauce
und Kapern, Parmaschinken mit Melonenkugeln

Roastbeef rosa gebraten in Salz-Chilikruste
mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Sauce Bearnaise

Trilogie von Schweizer Schokolade

Preis pro Person €29,00

Menüvorschläge



Menü 5 Italienisches Menü

Insalata di Mare

Frische Blattsalate mit Meeresfrüchten

Ravioli

Gefüllte Teigtaschen

Saltimbocca à la Romana

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei

„Zabaione con bacche“

Süßer Weinschaum mit frischen Beeren

Preis pro Person €29,00

Fingerfood

Kalt

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten am Spieß	Stück	€2,00
Rohkost-Gemügestäbchen mit Kräuterquark	Portion	€2,00
Minifrikadellen mit Senf	Stück	€1,50
Marinierte Hähnchenspieße Yakitori	Stück	€2,00
Lachstatar auf Pumpernickel	Stück	€2,00
Käse-Fruchtspieße	Stück	€1,50
Brotkonfekt	Portion	€1,50

Warm

Vegetarische Teigtasche „Samosa“ mit Saucen	Stück	€1,50
Mini-Frühlingsröllchen mit Sojasauce	Stück	€1,50
Hähnchenbrustspieße mit Paprika und Oliven	Stück	€2,50
Garnelen im Teigmantel mit Saucen	Stück	€2,50
Pflaumen im Speckmantel	Stück	€2,00
„Dim Sum“ mit asiatischen Saucen	Portion	€1,50
Lammspieße mit Honig und Thymian	Stück	€2,50

Süß

Frische Früchte in Schokolade	Stück	€2,00
Mousse au Chocolat, hell und dunkel im Glas	Portion	€1,80
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas	Portion	€1,80

Wir empfehlen Ihnen, für einen Stehempfang ca. 8 bis 10 Stück Fingerfood pro Person einzuplanen.

Canapées, Schnittchen

Canapées

Weißbrot, Ciabatta oder Pumpnickelscheiben belegt mit

Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade	Stück	€3,00
Bressot mit Weintrauben und Kerbel	Stück	€3,00
Camembert mit roten Äpfeln und Trauben	Stück	€3,00
Räucherlachs mit Dillsenfauce	Stück	€3,50
Forelle geräuchert mit Preiselbeersahne	Stück	€3,50
Parmaschinken mit Melone, Basilikum und roter Paprika	Stück	€3,50
Mailänder Salami mit Kirschtomaten und Petersilie	Stück	€3,50
Tatar mit Zwiebelwürfeln	Stück	€3,50
Putenbrust mit Ananas und Kiwi	Stück	€3,00

Schnittchen, belegte Brötchen

Mehrkorn-, Roggenbaguette oder halbe Weizenbrötchen belegt mit

Kräuterquark mit Schnittlauch	Stück	€2,10
Frischkäse mit Brunnenkresse	Stück	€2,10
Gouda mit Weintrauben	Stück	€2,10
Leberwurst mit Gurkenfächer	Stück	€2,10
Fleischwurst mit Tomatenscheiben	Stück	€2,10
Zwiebelmett mit Zwiebelringen	Stück	€2,10
Schinken roh mit Gewürzgurken	Stück	€2,10
Schinken gekocht mit Gewürzgurken	Stück	€2,10

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,2 l	€ 1,20
	0,5 l	€ 2,50
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	€ 1,90
	1,0 l	€ 4,50
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta Sprite	0,2 l	€ 1,50
	0,5 l	€ 2,50

Bier

Sion Kölsch vom Fass	1,0 l	€ 4,50
Sion Kölsch Flasche	0,33 l	€ 1,90

Heiße Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	€ 2,00
Cappuccino, Milchkaffee	Tasse	€ 2,20
Kaffee, Tee	Kanne	€ 9,00
Glühwein, Kakao mit Amaretto	Tasse	€ 2,00

Spirituosen

Obstler, Ramazzotti, Grappa, Wodka	2 cl	€ 2,50
	0,7 l	€ 45,00
Remy Martin	2 cl	€ 3,50
	0,7 l	€ 60,00

Weitere Spirituosen bieten wir Ihnen gerne flaschenweise an.



Weine

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl aus unserem Weinangebot. Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Weißweine

Pinot Grigio Cavazza Veneto 2009 0,7 l € 16,50
Weich, rund und säurearm, dezente Apfel-Birne-Aromen

Gerbino Di Giovanna 2009 0,7 l € 18,50
Klassischer Chardonnay aus Sizilien, Ausdrucksstark, gut ausbalanciert

Rotweine

Rioja Bodegas Heredad di Aduna 2009 0,7 l € 16,50
Gut ausbalancierter, vollmundiger Rioja, elegant und feinflüchtig

Montepulciano d'Abruzzo TERRA D'ALGI 2008 0,7 l € 16,50
Vielfältige Aromen von reifen roten Früchten. Mild mit feiner würzigen Note

Chateau Les Tuileries Bourdeaux AC 2008 0,7 l € 19,50
Klassischer, feinflüchtiger Wein, kräftig und dennoch wenig Tannin

Rosé

Croix de Basson 2009, Côtes de Provence 0,7 l € 16,50
Frischer, gehaltvoller Rose mit moderater Säure, erfrischend

Prosecco

Soligo 0,7 l € 14,50
Prosecco Cantina del Soligo

Sonstige Kosten



Personal

Servicemitarbeiter	pro Stunde	€ 25,00
Veranstaltungsleiter	pro Stunde	€ 30,00
Schankkellner	pro Stunde	€ 25,00
Koch	pro Stunde	€ 28,00
Helfer	pro Stunde	€ 20,00
Anlieferung, Auf- und Abbau	pro Stunde/ Mitarbeiter	€ 25,00

Die Personalkosten berechnen wir nach den tatsächlich eingesetzten Stunden.
Der Personal-Mindesteinsatz beträgt 4 Stunden.

Mobiliar und Material

Mobiliar, Geschirr, Gläser, Standard-Tischwäsche	Pro Person	€ 3,50
--	------------	--------

Dekoration

Schnittblumen	bis 50 Personen	€ 60,00
	bis 100 Personen	€ 100,00
	bis 200 Personen	€ 180,00
Blumengestecke	klein	€ 15,00
	mittel	€ 20,00
	groß	€ 30,00
Teppich im Eingangsbereich		€ 100,00

Individuelle Dekoration bieten wir Ihnen gerne nach Absprache an.



Eintrittskarten und Führungen

In Verbindung mit Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen reduzierte Eintrittspreise und Führungen zu Sonderkonditionen an.

Bitte sprechen Sie uns an, wir erarbeiten Ihre individuelle Führung!

Eintrittspreise

(ohne Führungen)

	Unser Preis	Regulärer Preis
Erwachsene	€10,50	€15,00
Kinder	€5,50	€7,50

Führungen

(inkl. Eintrittskarten)

Tagesführung
(beginnt und endet während der regulären
Öffnungszeiten)

Erwachsene	€14,50	€19,00
Kinder	€9,00	€11,50

Abendführung
(endet außerhalb der regulären
Öffnungszeiten)

Erwachsene	€19,50	€24,00
Kinder	€13,50	€18,00



Beispiel für die Gesamtkosten einer Veranstaltung

Personenzahl	60 Gäste
Uhrzeit	19:00 bis 02:00 Uhr
Ort	ZOO Restaurant
Mobiliar	Festlich eingedeckte runde Tische
Anlass	Feierlicher Anlass

1. Speisen

Buffet Kölner ZOO Nr. 2

Frische Blattsalate mit Parmesanflocken und Dressing, gegrillte Zucchini, Auberginen und mariniertes Paprika „Tri Colore“, Hirtensalat mit Schafskäse, Boretana Zwiebeln, Mozzarella und Tomaten in Basilikummarinade, Räucherlachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich, Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Kapern, Serranoschinken mit frischen Melonen

Ofenfrische Stangenbrote, dazu Salzbutterm

Zanderfilet gegrillt auf Blattspinat
mit Tomatensauce und Vollkornreis

*

Toskanischer Kräuterbraten mit Rosmarinsauce,
gratinierten Kartoffeln und Ratatouille

Mousse au Chocolat hell und dunkel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Fruchtsalat

Französische Käseauswahl

Preis pro Person €29,00

2. Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,5 l	€2,50
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	0,5 l	€2,50
Apfelsaft, Orangensaft	1 l	€4,50
Sion Kölsch vom Fass	1 l	€4,50
Prosecco Cantina del Soligo	0,7 l	€14,50
Pinot Grigio Cavazza Veneto 2009	0,7 l	€16,50
Rioja Bodegas Heredad di Aduna 2008	0,7 l	€16,50
Kaffee, Cappuccino, Tee	Tasse	€2,00

3. Personal

3 Servicemitarbeiter	pro Stunde	€25,00
1 Schankellner	pro Stunde	€25,00
1 Koch	pro Stunde	€28,00
1 Veranstaltungsleiter	pro Stunde	€30,00

4. Material/Mobiliar

Mobiliar, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Teelichter	pro Person	€3,50
--	------------	-------

5. Dekoration

Blumengestecke	pro Stück	€20,00
----------------	-----------	--------

Die geschätzten Gesamtkosten für Ihre Veranstaltung
mit 60 Personen von 19:00 bis 02:00 Uhr:

	Anzahl	Einzelpreis in €	Gesamtpreis in €
1. Speisen	60 x	29,00	1.740,00
2. Getränke (nach Verbrauch, Schätzpreis)	60 x	18,00	1.080,00
3. Personal (nach Einsatz, Schätzpreis)	1 x	900,00	900,00
4. Material/Mobiliar	60 x	3,50	210,00
5. Dekoration	1 x	100,00	100,00
		Gesamt	4.030,00

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von der Firma ZOO Gastronomie GmbH angebotenen Leistungen im Bereich Partyservice. Mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Haftung

Wir haften nicht für unvorhergesehene Behinderungen, die zu einer verspäteten Anlieferung oder Nichtdurchführung einer Veranstaltung führen. Hierzu gehören u.a. Naturgewalten, Stromausfall und sonstige, nicht unserem Einflussbereich unterliegende, Störungen.

Stornierungsgebühren

Wird der Auftrag vom Auftraggeber rückgängig gemacht, gelten folgende Stornierungsgebühren:

bis 30 Tage vor der Veranstaltung 30 % der im Kostenvoranschlag vereinbarten Summe,
29 bis 5 Tage vor der Veranstaltung 60 % der im Kostenvoranschlag vereinbarten Summe,
5 bis 0 Tage vor der Veranstaltung 100 % der im Kostenvoranschlag vereinbarten Summe.

Personenzahl

Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich sofern nicht mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung eine Mitteilung durch den Auftraggeber erfolgt.

Auftragserteilung

Die Auftragserteilung ist mit dem durch den Auftraggeber bestätigten Angebot erfolgt. Mit der Auftragserteilung werden vom Auftraggeber die vorstehenden Geschäftsbedingungen als verbindlich anerkannt. Die Auftragserteilung kann mündlich, per Post, Fax oder E-Mail erfolgen.

Zahlung

Soweit nicht anders vereinbart, sind die Rechnungen sofort ohne Abzug fällig.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hierfür ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

Änderungen der AGB

Die ZOO Gastronomie GmbH behält sich vor, diese AGB's jederzeit für die Zukunft zu ändern oder zu ergänzen.

Anzuwendendes Recht, Gerichtsstand

Für sämtliche Rechtsgeschäfte gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Köln.