

Hochzeitsarrangements 2024

Liebes zukünftiges Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie sich das Ja-Wort geben möchten

und

gratulieren Ihnen dazu ganz herzlich.

Wir bedanken u<mark>ns</mark> für 1hre Anfrage und das damit verbundene 1nteresse an unserem Haus.

Nachfolgend haben wir verschiedene Hochzeitsarrangements für Sie vorbereitet. Diese geben

Ihnen Auskunft über unsere Möglichkeiten im "SeePavillon", sowie erste Preisinformationen.

Erleben Sie Ihre Traumhochzeit im einzigartigen Ambiente in der zauberhaften Natur am Ufer

des Tegeler Sees!

Wir begleiten Ihren ganz besonderen Tag mit einer individuellen und beratenden Vorbereitung, sowie einer professionellen und herzlichen Umsetzung am Tag der Hochzeit.

Wir freuen uns auf Sie und 1hre Gäste!

1hr SeePavillonTeam



Internet:

E- Mail:

Telefon:



Hier noch einige Hinweise zu unseren Hochzeitsarrangements:

- Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Voraussetzung zur Durchführung einer Hochzeit sind mind. 50 vollzahlende Gäste
- Unsere Hochzeitsarrangements gelten für die Dauer von 7 Stunden.
- Nach Ablauf der zeitlichen Begrenzung erheben wir eine Servicepauschale von 500,- € pro angefangene Stunde. Diese versteht sich inklusive Servicepersonal und Getränken.
- Für mitgebrachte Spirituosen erheben wir ein Korkgeld in Höhe von 8,- € pro geöffnete Flasche.
 Die maximale Flaschengröße ist 1I.
- Selbstverständlich sind die verschiedenen Bestandteile unserer Hochzeitsarrangements untereinander kombinierbar. Dies führt dann zu einer individuellen Kalkulation.
- Der SeePavillon wird immer exklusiv vermietet.
- Die Durchführung von Hochzeiten ist an Freitagen ab 17:00 Uhr und an Samstagen & Sonntagen ab 12:00 Uhr möglich. Das Feiern ist bis 03:00 Uhr möglich.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und der Planung Ihrer Traumhochzeit!





Hochzeitsarrangement "Endless Love"

Empfang

Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerder Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Säfte und Softs



Weißwein

Grauburgunder – Villa Grünberg / Pfalz / Trocken
Grüner Veltliner – Weingut Toni / Österreich / Lieblich



Rotwein

Altum Spätburgunder – Weingut Heinrich Vollmer / Pfalz / Trocken

Dornfelder – Weingut Peter Mertes / Deutschland / Lieblich



Bier

Radeberger Pils vom Fass Schöfferhofer Hefeweizen Schöfferhoffer Weizen alkoholfrei & Jever Fun alkoholfrei



Heißgetränke

Kaffee, Espresso & Tee



Internet:



Folgende Buffetvarianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Vorspeisen

Antipasti – Eingelegtes Gemüse – Pilze Auberginen - Schafskäse - Salat Cous - Cous - Granatapfel - Salat Aromatisierter Mozzarella – Tomate – Basilikum

Blatt- und Rohkostsalate – Zweierlei Dressing – Condiments Brotauswahl – Butter – Olivenöl – Verschiedene Dips

Suppe

Tomatensuppe - Parfümiert - Kräuteröl

Hauptgerichte

Hähnchenbrust – Tomaten – Olivenjus – Gnocchi Rote Meerbarbe - Zuckerschoten - Limetten - Dillsauce Drillingskartoffeln

Schweinemedallions - Ziegenkäsekruste - Grillgemüse Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta - Saisonale Früchte Tiramisu - Orangenkompott Obstplatte - Frischer Joghurt - Honig - Nüsse

Buffet 11

Vorspeisen

Basilikum - Rucola - Erdbeere - Salat Garnelencocktail - Avocado - Grapefruit Hähnchenbrust - Mango - Chilisauce - Ingwer Tortellini - Tomate - Gehobelter Parmesan - Salat Blatt- und Rohkostsalate - Zweierlei Dressing - Condiments Brotauswahl – Butter – Olivenöl – Verschiedene Dips

Suppe

Ingwer - Möhrensüppchen

Hauptgerichte

Zanderfilet – Rahmspinat – Röstzwiebelmousse Rinderschnitzel – Zitronen – Pfeffersoße – Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Schweinekrustenbraten - Honig - Portweinjus Kartoffelgratin

Dessert

Obstplatte - Frischer Joghurt - Honig Cappuccino Mousse - Amarettini - Himbeeren Quarkcreme - Kirschragout

E- Mail: Telefon:

Internet:





Terrasse

Stehtische mit weißen Stehtisch Hussen Kleine Tafeln mit weißer Tischwäsche Kleine Windlichter



Saal

Quadratische Tafeln á 8 Personen oder Rechteckige Tafeln á 10 Personen, eingedeckt mit weißer Tischwäsche
Festliche Dekoration der Tafeln mit Kerzenleuchtern oder Teelichtern
Weiße Stuhl Hussen für die Stühle



Personal

Zur Betreuung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen Servicekräfte zur Verfügung. Die Anzahl der Servicekräfte wird der tatsächlichen
Personenzahl angepasst.

Arrangement Preis

137,- € pro Person

Kinder 1 – 5 Jahre 10,- €; Kinder 6 – 9 Jahre ¼ Preis; Kinder 10 – 12 Jahre ½ Preis





Hochzeitsarrangement "Romanze am See"

Empfang

Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerder Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Säfte und Softs

Prosecco.

Prosecco La Contessa

Indicazione Geografica Tipica / ein leichter und prickelnder Italiener

Weißwein

Grauburgunder - Villa Grünberg / Pfalz / Trocken Grüner Veltliner – Weingut Toni / Österreich / Lieblich

Rotwein

Altum Spätburgunder – Weingut Heinrich Vollmer / Pfalz / Trocken Dornfelder - Weingut Peter Mertes / Deutschland / Lieblich

Bier

Radeberger Pils vom Fass Schöfferhofer Hefeweizen Schöfferhoffer Weizen alkoholfrei & Jever Fun alkoholfrei



Heißgetränke

Kaffeespezialitäten & Tee





Folgende Buffetvarianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Buffet 1

Buffet 11

Vorspeisen

Basilikum – Rucola – Erdbeere – Salat

Lachstatar – Pumpernickelstreusel – Meerrettich Mayonnaise

Linsen – Lauchsalat – Datteln – Speckmantel

Hähnchenbrust – Möhren – Orangen – Salat

Hausgemachte Antipasti

Blatt- und Rohkostsalate – Zweierlei Dressing – Condiments

Brotauswahl – Butter – Olivenöl – Dips

Suppe

Basilikumsüppchen – Kirschtomaten

Hauptgerichte

Lachsfilet – Rahmlauch – Röstzwiebelmousse Rinderschnitzel – Zitronen – Pfeffersoße – Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Hähnchenbrust – Mozzarella – Tomate – Olivenjus Kräutergnocchi

Dessert

Panna Cotta – Erdbeeren – Mango Tiramisu – Orangenkompott Gemischte Früchte – Schokoladenüberzug

Vorspeisen

Basilikum – Rucola – Erdbeere – Salat
Garnelencocktail – Avocado – Grapefruit
Hähnchenbrust – Mango – Chilisauce – Ingwer
Gnocchi – Tomate – Gehobelter Parmesan – Salat
Cous – Cous – Salat – Gemüse – Minzjoghurt
Blatt- und Rohkostsalate – Zweierlei Dressing – Condiments
Brotauswahl – Butter – Olivenöl – Dips

Suppe

Lauchcremesüppchen - Lachsstreifen - Croutons

Hauptgerichte

Kabeljau – Kapern – Kirschtomatengemüse – Zitronenbutter Kartoffeln Schweinemedallions – Ziegenkäsekruste - Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Rinderstreifen - Thaicurry - Sprossen - Duft Reis

Dessert

Obstplatte – Frischer Joghurt – Honig

Quarkcreme – Kirschragout – Minze

Cappuccino Mousse – Amarettini – Himbeeren





Terrasse

Stehtische mit weißen Stehtisch Hussen Kleine Tafeln mit weißer Tischwäsche Kleine Windlichter



Saal

Quadratische Tafeln á 8 Personen oder Rechteckige Tafeln á 10 Personen, eingedeckt mit weißer Tischwäsche Festliche Dekoration der Tafeln mit Tischläufern und Kerzenleuchtern oder Teelichtern Weiße Stuhl Hussen für die Stühle

Menükarten



Personal

Zur Betreuung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen Servicekräfte zur Verfügung. Die Anzahl der Servicekräfte wird der tatsächlichen Personenzahl angepasst.



Arrangement Preis

141,- € pro Person

Kinder 1 - 5 Jahre 10,- €; Kinder 6 - 9 Jahre 1/4 Preis; Kinder 10 - 12 Jahre 1/2 Preis





Hochzeitsarrangement "Wild Wedding"

Empfang

Prosecco, Aperol Spritz, Orangensaft und Mineralwasser

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerder Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Säfte und Softs

Prosecco

Prosecco La Contessa

Indicazione Geografica Tipica / ein leichter und prickelnder Italiener

Weißwein

Grauburgunder – Villa Grünberg / Pfalz / Trocken Grüner Veltliner – Weingut Toni / Österreich / Lieblich

Rotwein

Altum Spätburgunder – Weingut Heinrich Vollmer / Pfalz / Trocken

Dornfelder – Weingut Peter Mertes / Deutschland / Lieblich

Bier

Radeberger Pils vom Fass Schöfferhofer Hefeweizen Schöfferhoffer Weizen alkoholfrei & Jever Fun alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten & Tee

030 / 5000 10 51



Folgende Buffetvarianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Buffet 1

<u>buffet 11</u>

Vorspeisen

Antipasti – Gefülltes Gemüse Lachstatar – Pump<mark>erni</mark>ckelstreusel – Meerrettich Mayonnaise

Tomate – Gurken – Salat – Pinienkerne – Fetakäse

Kassler – Ananas – Karotten – Salat

Gnocchi - Tomate - Parmesan - Salat

Melonensalat - Serrano Schinken

Große Salatstation – <mark>Zweie</mark>rlei Dressing – Condiments

Brotauswahl - Butter - Olivenöl - Dips

Suppe

Basilikumsüppchen - Kirschtomaten

Lachsfilet – Spargel – Rahmlauch – Röstzwiebelmousse Rinderschnitzel – Zitronen – Pfeffersoße – Grillgemüse Rosmarinkartoffeln

Hauptgerichte

Hähnchenbrust – Mozzarella – Tomate – Oliven Jus Mandelbrokkoli – Kräutergnocchi

Apfel – Zwiebel – Rote Beete – Risotto

* *

Vorspeisen

Basilikum – Rucola – Erdbeere – Salat
Garnelencocktail – Avocado – Grapefruit
Hähnchenbrust – Mango – Chilisauce – Ingwer
Ziegenkäsewürfel – Parmaschinken – Pinienkerne – Kerbel
Cous – Cous – Gemüse – Salat – Minzjoghurt
Gnocchi – Tomate – Gehobelter Parmesan – Salat
Große Salatstation – Zweierlei Dressing – Condiments
Brotauswahl – Butter – Olivenöl – Dips

Suppe

Lauchcremesüppchen – Lachsstreifen – Croutons

Hauptgerichte

Rotbarsch – Kapern – Kirschtomatengemüse Zitronenbutter – Kartoffeln

Schweinemedallions – Ziegenkäsekruste – Grillgemüse Rosmarinkartoffeln

Penne Pasta – Käse – Kirschtomaten

Basilikum - Oliven

Rinderstreifen - Thaicurry - Sprossen - Duft Reis

Dessert

Panna Cotta – Erdbeeren – Heidelbeeren Tiramisu – Orangenkompott Gemischte Früchte – Schokoladenüberzug Käseauswahl – Feigensenf

Dessert

Obstplatte – Frischer Joghurt – Honig – Nüsse Quarkcreme – Kirschragout – Minze Cappuccino Mousse – Amarettini – Himbeeren Käseauswahl – Feigensenf





Terrasse

Stehtische mit weißen Stehtisch Hussen Kleine Tafeln mit weißer Tischwäsche Kleine Windlichter



Saal

Quadratische Tafeln á 8 Personen oder Rechteckige Tafeln á 10 Personen, eingedeckt mit weißer Tischwäsche
Festliche Dekoration der Tafeln mit Tischläufern, Kerzenleuchtern oder Teelichtern
Weiße Stuhl Hussen für die Stühle

Menükarten



Personal

Zur Betreuung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen Servicekräfte zur Verfügung. Die Anzahl der Servicekräfte wird der tatsächlichen Personenzahl angepasst.

Arrangement Preis

147,- € pro Person

Kinder 1 – 5 Jahre 10,- €; Kinder 6 – 9 Jahre ¼ Preis; Kinder 10 – 12 Jahre ½ Preis





Hochzeitsarrangement "Ganz in Weiß"

Empfang

Prosecco, Aperol Spritz, Orangensaft und Mineralwasser

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerder Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Säfte und Softs

Prosecco

Prosecco La Contessa

Indicazione Geografica Tipica / ein leichter und prickelnder Italiener

Weißwein

Grauburgunder – Villa Grünberg / Pfalz / Trocken
Grüner Veltliner – Weingut Toni / Österreich / Lieblich

Roséwein

Spätburgunder Rosé – Villa Grünberg / Pfalz / Trocken

Rotwein

Altum Spätburgunder – Weingut Heinrich Vollmer / Pfalz / Trocken

Dornfelder – Weingut Peter Mertes / Deutschland / Lieblich

Bier

Radeberger Pils vom Fass Schöfferhofer Hefeweizen Schöfferhoffer Weizen alkoholfrei & Jever Fun alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten & Tee

Digestiv

Averna & Grappa



030 / 5000 10 51



Folgende Buffetvarianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Vorspeisen

Graved Lachstatar - Pumpernickel - Dill - Senf Sauce Kasseler - Ananas - Karotten Salat Tomate - Mozzarella - Pesto Tomate – Gurken – Salat – Pinienkerne – Fetakäse Antipasti Gemüse – Eingelegte Oliven – Parmaschinken Hähnchenbrust - Mango - Chilisauce Große Salatstation – Zweierlei Dressing – Condiments Mediterrane Brotauswahl – Butter – Dips

Suppe

Waldpilzcremesüppchen – Kräutercroutons

Hauptgerichte

Lachs Piccata - Tomaten - Paprikagemüse Grüne Bandnudeln Steaks vom Rind - Salbeikarotten - Kartoffelgratin Schweinebraten – Waldpilzrahm – Mandelbällchen Gemüsecurry - Tofu - Korianderreis

Dessert

Quarkcreme - Kirschragout - Minze Gemischte Früchte – Zweierlei Schokoladenüberzug Zitronenmousse - Kumquats - Schokolade Panna Cotta - Limonen - Beeren Apfel - Vanille - Mascarpone - Creme

<u>Vorspeisen</u>

Glasnudelsalat – Hähnchenstreifen – Scharfe Mango Sauce Räucherlachsroulade - Lauch - Salat Pasta - Pinienkerne - Rucola - Getrocknete Tomate - Salat Auberginenröllchen - Schafskäsecreme Garnelen - Avocado - Grapefruit Katalanischer Salat – Babyblattspinat – Pinienkerne Chicorée - Sherry Dressing Große Salatstation – Zweierlei Dressing – Condiments Mediterrane Brotauswahl - Butter - Olivenöl

Tom Kha Gai - Suppe

Hauptgerichte

Gebackenes Schwein – Buntes Gemüse – Sojasprossen Sweet Chili - Soja - Sesamreis Rote Meerbarbe - Limetten - Dillsauce - Zuckerschotten Karottenstreifen – Drillingskartoffeln Kalbsmedallions - Pilze - Thymianjus - Kartoffelgratin Rucola Risotto - Gemüsebeignets

Dessert

Panna Cotta - Erdbeeren - Heidelbeeren Wackelpeter aus Fruchtsäften – Vanillesauce Passionsfruchtmousse - Kiwi - Johannisbeeren Obstplatte - Honig - Joghurt - Nüsse Käseauswahl – Feigensenf – Trauben Chutney

Mitternachtssnack

Hochzeitssuppe mit Eierflädle Oder Berliner Currywurst mit Brötchen

13505 Berlin

Telefon:

Telefax:

030 / 5000 10 51





Terrasse

Stehtische mit weißen Stehtisch Hussen Kleine Tafeln mit weißer Tischwäsche Kleine Windlichter



Saal

Quadratische Tafeln á 8 Personen oder rechteckige Tafeln á 10 Personen, eingedeckt mit weißer Tischwäsche Festliche Dekoration der Tafeln mit Tischläufern, Kerzenleuchtern oder Teelichtern

Menükarten

Weiße Stuhl Hussen für die Stühle Farbige Schleifen für die Stühle Farbige Organza Dekoration für die Säulen



Personal

Zur Betreuung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen Servicekräfte zur Verfügung. Die Anzahl der Servicekräfte wird der tatsächlichen Personenzahl angepasst.

Arrangement Preis

159,- € pro Person

Kinder 1 – 5 Jahre 10,- €; Kinder 6 – 9 Jahre ¼ Preis; Kinder 10 – 12 Jahre ½ Preis





Folgendes bieten wir optional an:

Kaffee & Kuchen



Wählen Sie fünf Kuchen aus folgender Auswahl:

Erdbeerfruchttorte
Schokoladentorte
Zupfkuchen
Apfelstreuselkuchen
Bienenstich
Zitronenkuchen
Käsekuchen

Käsekuchen
Blechkuchen nach Saison
Schlagsahne
Kaffee, Kakao & Tee

Mineralwasser, Säfte & Softs



45,00 € pro Person

Die Kaffee & Kuchen Pauschale gilt für eine Dauer von 2 Stunden und ergänzt das gewählte Arrangement.

Blumen



Saisonales Blumengesteck

ab 45,-€

Gern unterbreiten wir Ihnen zusammen mit unserer Floristin ein individuelles Angebot für Ihre Blumendekoration.





Telefax:

030 / 5000 10 51



Crewcatering für DJ, Künstler & Fotograf



Crewpauschale

55,00 € pro Person

In der Crewpauschale sind alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee und Speisen in Selbstbedienung vom Buffet enthalten.
Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Personen mit, welche ein Crewcatering erhalten sollen.



Weiterhin gelten nachfolgende Allgemeine Geschäftsbedingungen:

- § 1 Untermietgegenstand, Untermietdauer & Untermietzweck
- (1) Der Vermieter ist Pä<mark>chter</mark> des SeePav<mark>illo</mark>n der Akademie des Auswärtigen Amtes. Der Vermieter ist zum Abschluss dieses Vertrages berechtigt.
- (2) Der Untermieter mietet den Mietgegenstand SeePavillon zur Durchführung einer Veranstaltung.
- § 2 Mietzins, Zahlung und Stornobedingungen
- (1) Als Mietzins für die Überlassung des Untermietgegenstandes hat der Untermieter an den Vermieter zu zahlen:
 - a) Einen Untermietzins in Höhe von 500,- € inkl. gesetzlicher MwSt. Der Untermietzins ist Teil des noch zu bestimmenden Arrangements und ist in diesem bereits enthalten. Mit Abschluss des Vorvertrages wird der Untermietzins in Rechnung gestellt.
 - b) Im Untermietzins sind die Kosten für die Endreinigung enthalten.
- (2) Tritt der Untermieter vom Vertrag zurück, verpflichtet sich dieser nachfolgende Stornogebühr zu zahlen:
 - a) 12 8 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei
 - b) 8 6 Wochen vor der Veranstaltung 35 % des vereinbarten Arrangement Preises pro Person
 - c) 5 1 Wochen vor der Veranstaltung 50 % des vereinbarten Arrangement Preises pro Person
 - d) ab 7 Tage vor der Veranstaltung 75 % des vereinbarten Arrangement Preises pro Person
 - e) ab 4 Tage vor der Veranstaltung 100 % des vereinbarten Arrangement Preises pro Person
 - f) Die Rechnungslegung erfolgt in schriftlicher Form nach der Veranstaltung. Eine Schuld befreiende Zahlung ist nur durch Überweisung, auf das auf der Rechnung angegebene Konto innerhalb des Zahlungsziels möglich.
- § 3 Erhaltung und bauliche Veränderungen
- (1) Der Untermieter verpflichtet sich, den Untermietgegenstand während der Dauer des Untermietverhältnisses in dem Zustand zu erhalten, wie er ihn bei Vertragsbeginn übernommen hat.
- (2) Bauliche Veränderungen am Untermietgegenstand sind dem Untermieter nicht gestattet.
- § 4 Bestimmungen zum Nichtraucherschutzgesetz
- (1) Der Untermieter hat für die Umsetzung des Rauchverbotes in geschlossenen Räumen nach dem Nichtraucherschutzgesetz zu sorgen. Der Untermieter ist gegenüber seinen Gästen zur Durchsetzung des Rauchverbots verpflichtet. Er hat auf das Rauchverbot hinzuweisen und hat bei Verstößen die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um weitere Verstöße zu verhindern.

Telefon: Telefax: 030 / 5000 11 76 030 / 5000 10 51



§ 5 Haftung

(1) Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Untermieter ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch den Vermieter bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und ist nur mit Zustimmung des Vermieters gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernimmt der Vermieter keine Haftung.

§ 6 Höhere Gewalt

- (1) In Fällen höherer Gewalt ist die hiervon betroffene Vertragspartei für die Dauer und im Umfang der Auswirkung von der Verpflichtung zur Leistung befreit. Höhere Gewalt ist jedes außerhalb der Kontrolle des jeweiligen Vertragspartners liegende Ereignis, durch das er ganz oder teilweise an der Erfüllung seiner Verpflichtungen gehindert wird, einschließlich Feuerschäden, Überschwemmungen, Streiks und rechtmäßiger Aussperrungen sowie nicht von ihm verschuldeter Betriebsstörungen oder behördlicher Verfügungen.
- (2) Der betroffene Vertragspartner wird dem anderen Vertragspartner unverzüglich den Eintritt sowie den Wegfall der höheren Gewalt anzeigen und sich nach besten Kräften bemühen, die höhere Gewalt zu beheben und in ihren Auswirkungen soweit wie möglich zu beschränken.
- (3) Die Vertragspartner werden sich bei Eintritt höherer Gewalt über das weitere Vorgehen abstimmen und festlegen, ob nach ihrer Beendigung nachgeleistet werden soll. Das Recht jedes Vertragspartners, im Falle länger andauernder höherer Gewalt den Vertrag aus wichtigem Grund zu kündigen, bleibt unberührt.

§ 7 Verschiedenes

- (1) Hat der Vermieter begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann er die Veranstaltung absagen.
- (2) Der Untermieter ist nicht berechtigt, den Untermietgegenstand ganz oder teilweise, sei es auch nur unentgeltlich, dritten Personen zur Verfügung zu stellen oder seine Untermietrechte an dritte Personen abzutreten.
- (3) Das Anzünden von Wunderkerzen, Fackeln oder ähnlichem, die Verwendung von Nebelmaschinen und das Abbrennen von Feuerwerk sind auf dem gesamten Gelände des SeePavillon aus Gründen des Brandschutzes nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlungen werden die Kosten für einen möglichen Feuerwehre insatz zu 100 % dem Untermieter in Rechnung gestellt.
- (4) Das Werfen von Reis und die Verwendung von Herzkanonen & Konfetti oder ähnlichem sind auf dem gesamten Gelände des SeePavillon aus Gründen des Naturschutzes nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlungen wird eine Sonderreinigungspauschale in Höhe von 450,-€ in Rechnung gestellt.
- (5) Sonstige Leistungen des Vermieters an den Untermieter bedürfen der gesonderten schriftlichen Vereinbarung.
- (6) Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung tritt die gesetzlich zulässige Bestimmung, die dem Gewollten am nächsten kommt. Dies gilt auch im Falle einer unbeabsichtigten Regelungslücke.



Telefax:

030 / 5000 11 76 030 / 5000 10 51