



*Haus & Gast*

IM BILDUNGSZENTRUM ELSTAL

Wohnen & Tagen im Grünen

# Bankett

***Gastlichkeit mit Herz***

***Tagen – Feiern – Übernachten***

# ***Gastlichkeit mit Herz***

## ***Tagen – Feiern – Übernachten***

Liebe Gäste,

die Servicedienste Elstal GmbH im Bildungszentrum Elstal heißt Sie herzlich willkommen!

Ob Familienfeier, Jubiläum oder Tagung - die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Servicedienste Elstal GmbH freuen sich darauf, Sie beim Gelingen Ihrer Veranstaltung kompetent und freundlich zu unterstützen.

Das reizvolle, parkähnliche Gelände des Bildungszentrums Elstal ist ein idealer Veranstaltungsort für besondere Anlässe. Eingebettet in die Döberitzer Heide, mit günstiger Anbindung nach Berlin, verbindet es die Möglichkeit zum Abschalten vom Trubel der Großstadt mit sehr guter Erreichbarkeit. Angefangen vom gemütlichen Ambiente unseres Kaminzimmers bis hin zum großen Saal für bis zu 100 Personen erwarten Sie ein vielfältiges Raumangebot, moderne Veranstaltungstechnik und die Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir höchsten Wert auf Qualität und Frische. Wenn möglich, beziehen wir unsere Produkte von regionalen Erzeugern und nutzen den „Rhythmus der Jahreszeiten“ für die Angebote unserer Küche.

Die freundlichen Gästezimmer des Bildungszentrums Elstal und unsere voll ausgestatteten Gästewohnungen ermöglichen Ihnen auch einen längeren, erholsamen Aufenthalt. Die Mitarbeiterinnen unserer Rezeption geben Ihnen dazu gern nähere Auskunft.

Unser Motto „Gastlichkeit mit Herz“ ist uns Ansporn, Ihnen und Ihren Gästen ein guter und aufmerksamer Gastgeber zu sein. Gern unterstützen wir den Ablauf Ihrer Veranstaltung auch mit weiteren Dienstleistungen, die wir Ihnen auf Anfrage individuell anbieten können.

Telefonisch erreichen Sie uns unter der Nummer 033234 74-732. Selbstverständlich können Sie sich auch zunächst via Internet über unsere Dienstleistungen informieren: [www.hausundgast.de](http://www.hausundgast.de)

Mit herzlichen Grüßen aus Elstal

Tobias Kühl  
Geschäftsführung

Manuela Jäger-Schell  
Veranstaltungsleitung

Mandy Marx  
Küchenleitung

Alle nachfolgend genannten Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ausgabe: August 2017

Alle vorherigen Auflagen unserer Bankettmappe und bisherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

# Inhalt

## Buffets

Brunchbuffet	4
Rustikales Buffet	5
Buffet nach Art des Hauses	6
Vitalbuffet	7
Orientalisches Buffet	8
„In der warmen Jahreszeit“	9
Grillbuffet	10
„In der kalten Jahreszeit“	11
Zusätzliche Komponenten vom Rind, Schwein und Wild	12
Weitere Komponenten vom Geflügel, Fisch und Vegetarisch	13
Zusätzliche Komponenten für das Dessert	14

Aus dem Suppentopf	15
--------------------	----

Kalte und warme Snacks	16
------------------------	----

## Getränke

Alkoholfreie und heiße Getränke	17
Bier, Aperitif, Digestif und Bowle	18
Weinkarte rot	19
Weinkarte weiß und rosé	20

Allgemeine Geschäftsbedingungen	21
---------------------------------	----

## Brunchbuffet ab 15 Personen

### KALT

Reichhaltige Auswahl an Wurst und Käse  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichgarnitur  
Honig, Marmelade und Nuss-Nougat-Creme  
Auswahl an Minibrötchen, Baguette und Croissants  
Frische Butter  
Frühstückscerealien  
Joghurt  
Tomate-Mozzarella-Mix

### WARM

Rührei  
Kross gebratener Bacon  
Brokkoli-Kartoffel-Gratin

### DESSERT

Frischer Obstsalat

### GETRÄNKE

Orangensaft, Kaffee und Tee inklusive

Preis pro Person  
€ 16,00

## Rustikales Buffet I

ab 15 Personen

### KALT

Herzhafte Buletten  
Heringssalat mit roten Beeten  
Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Gegrillte Hähnchenschenkel  
Tomatensalat mit Zwiebelvinaigrette  
Käsebrett  
Gemischter Brotkorb  
Butter und Schmalz

### WARM

Soljanka  
Krustenbraten mit Rosmarinsauce  
auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Rustikales Buffet II

ab 15 Personen

### KALT

Herzhafte Buletten  
Geflügel-Curry-Salat mit Mandarinen  
Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Pikant gefüllte Eierhälften  
Gemischter Salat mit Zwiebelvinaigrette  
Käsebrett  
Gemischter Brotkorb  
Butter und Schmalz

### WARM

Gulaschsuppe  
Kasselerbraten mit Bratenjus  
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln

### DESSERT

Schokoladencreme mit Birnenkompott

Preis pro Person  
€ 19,00

## Buffet nach Art des Hauses ab 20 Personen

### KALT

Schweinemedallions fein garniert  
Herzhafter Bauernschinken mit Honigmelone  
Gefüllte Eier  
Kartoffelsalat mit Essig & Öl  
Exotischer Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen  
Salatauswahl der Saison mit hausgemachter Vinaigrette  
Käseauswahl vom Brett  
Frisches Backwerk mit Landbutter

### WARM

Fruchtige Tomatencremesuppe  
Putenpfanne mit frischen Champignons in Rahm und Kroketten  
Mit Balkankäse und Spinat gefüllte Schweinsteaks an Kräutersahnesauce,  
dazu Spirellis  
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

### DESSERT

Frischer Obstsalat  
Mascarponecreme mit Himbeergrieß

Preis pro Person  
€ 29,00

## Vitalbuffet ab 20 Personen

### KALT

Hähnchenwraps mit Gurken-Joghurt-Dressing und einer leichten Pfeffernote  
Griechischer Bauernsalat mit Frühlingszwiebeln  
Rucola Salat mit Cocktailtomaten, Parmesanhobel und gerösteten Pinienkernen  
Variationen von Tomaten und Mozzarella an frischem Basilikum, sowie Pesto  
Internationale Käsespezialitäten mit Tafeltrauben  
Minibrötchenkiste und Baguette

### WARM

Karotten-Honig-Süppchen mit Ingwer- und Orangennote  
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Jasminreis  
Zartes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Schupfnudeln

### DESSERT

Joghurtterrine mit Erdbeermark  
Saisonaler Fruchtsalat mit Mandelsplittern

Preis pro Person  
€ 27,00

## Orientalisches Buffet ab 20 Personen

### KALT

Humus (Kichererbsen Mus)  
Falafel mit Minzquark  
Israelischer Salat mit Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln  
Petersiliensalat mit Bulgur  
Brotauswahl

### WARM

Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch  
Orientalische Hackbällchen (Lammfleisch) mit Fetakäse und Minze,  
dazu eine pikante Tomatensauce und Couscous  
Rindergulasch nach orientalischer Art mit Basmatireis

### DESSERT

Obstsalat wie aus Tausend und einer Nacht  
Joghurt mit Honig und Nüssen

Preis pro Person  
€ 29,00



„In der warmen Jahreszeit“  
ab 20 Personen

KALT

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Gegrillte Champignons, Zucchini und Paprika mariniert in Olivenöl und Balsamico  
Blattsalat mit Spargelspitzen oder Rucola Salat mit Cherrytomaten, gerösteten  
Pinienkernen und Parmesanobel, jeweils mit einer leichten Vinaigrette  
Tomate-Mozzarella-Platte mit Pesto  
Käsebrett mit frischen Trauben  
Baguette mit frischer Landbutter

WARM

Gebratenes Zanderfilet auf jungem Gartengemüse mit Schwenkkartoffeln  
Hähnchennudelpfanne mit Wildkräutern und Tomatenwürfeln

DESSERT

Limetten-Joghurt-Terrine auf Mangospiegel  
Frischer Obstsalat

Preis pro Person  
€ 29,90

## „Kleines Grillbuffet für „Selbstgriller“

Schweinenackensteak oder Putenbrustfilet mariniert  
Bratwurst dazu Senf, Ketchup und verschiedenen Grillsaucen  
Kartoffelsalat nach Art des Hauses oder Nudelsalat mit einer leichten Vinaigrette  
Frischer bunter Salat und Brotauswahl

Wir stellen den Grill samt Grillkohle, Grillbesteck und Anzünder zur Verfügung – das Grillen übernehmen Sie in Eigenregie

Preis pro Person

€ 12,50

## Weitere Komponenten im Grillangebot ab 10 Personen / Stück

### VOM GRILL

- Holzfällersteak – St. € 2,70
- Spieße hausgemacht vom Schwein – St. € 2,00
- Spieße hausgemacht von der Pute – St. € 2,50
- Spieße hausgemacht mit Tofu – St. € 3,00
- Spieße hausgemacht vegetarisch – St. € 1,80
- Bratwurst vegetarisch – St. € 2,40
- Bratwurst vegan – drei kleine Würstchen € 4,00
- Schweinebauchscheibe, mariniert – St. € 1,50
- Maiskolben mit Butter – St. € 1,20

### BEILAGEN

- Folienkartoffel mit Kräuterquark – p. P. € 2,30
- Kartoffelspalten – p. P. € 1,40
- Mediterraner Nudelsalat mit Mozzarella – p. P. € 1,90
- Bunter Gartensalat mit Buttermilch-Dressing – p. P. € 1,70
- Petersiliensalat mit Bulgur – p. P. € 2,50
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum – p. P. € 2,00
- Kräuter- und Knoblauchbutter hausgemacht – p. P. € 0,70
- Grillsaucen, verschiedene Sorten – p. P. € 2,00

### DESSERT

- Frischer Obstsalat – p. P. € 2,00
- Beerengrütze mit Vanillesauce – p. P. € 2,50

## „Wahlbuffet für die kalte Jahreszeit“ ab 15 Personen

Stellen Sie sich Ihr Buffet individuell zusammen:

### KALT

Winterlicher Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing  
Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Apfel-Selleriesalat mit Pumpernickelcroûtons  
Zwiebelkuchen mit Schmand  
Vitello Tonnato  
Datteln im Schinkenmantel gebraten  
Minibrötchenkiste mit Butter

### SUPPEN

Leichtes Maronensüppchen  
Pilzcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Herzhaftes Wildschweingulasch mit Spitzkohl  
Hirschkeulenbraten an Preiselbeersauce mit Rosenkohl  
Saftige Gänsekeule mit Grünkohl  
Knusprige Entenkeule mit Rotkohl

### BEILAGEN

Gebutterte Spätzle  
Semmelknödel  
Kartoffelklöße  
Kartoffelstampf

### DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Bratapfel mit Bourbon-Vanillesauce  
Lebkuchenmousse mit Gewürzorange  
Zimt-Parfait  
Plätzchenteller

Preise je nach Wahl-Komponenten auf Anfrage

## Weitere Anregungen für die Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets

### RIND

Tiroler Rinderbraten mit saisonalem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin  
Feiner Tafelspitz mit Julien-Gemüse und Meerrettichsauce, dazu Bouillon-Kartoffeln  
Herzhafter Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Kleine Rinderroulade mit grünen Bohnen und Bratensauce, dazu Mini-Klöße  
Züricher Geschnetzeltes mit gebutterten Spätzle

### SCHWEIN

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Herzoginkartoffeln  
Mit Backpflaumen oder Salami gefüllter Schweinerücken an Altbiersauce,  
dazu Petersilienkartoffeln  
Spanferkelrollbraten mit einer leichten Senfrahmsauce,  
dazu Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln  
Mini-Schweinehaxen auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln  
Hackfleischrolle gefüllt mit Fetakäse und Spinat, dazu buntes Gemüse  
und Kartoffelspalten

### WILD

Hirschkeulenbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln  
Lammkeulenbraten mit Rosenkohl und Spätzle  
Lammgulasch mit Rotkohl und Semmelknödel  
Entenbrustfilet mit Grünkohl und Kartoffelklößen

## Weitere Anregungen für die Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets

### GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet in Orangen-Honig-Sauce, dazu Butterreis  
Feines Frikassee vom Huhn, auf Wunsch mit Hackbällchen und Champignonköpfen,  
dazu Basmatireis  
Coq au vin (in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule) mit Gemüsereis  
Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Orangenfilets in Rahmsauce,  
dazu Penne Nudeln  
Putensteaks in Apfel-Calvados-Sauce mit Kartoffelrösti

### FISCH

Dorade auf mediterranem Gemüse mit Thymiankartoffeln  
Zypriotisches Seelachsfilet an Ratatouille Gemüse mit Couscous  
Knuspriges Schlemmerfilet à la Bordelaise mit Kräutersauce und Reis  
Zartes Seelachsfilet mit einer Kürbiskruste an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln

### VEGETARISCH

Schafskäsegratin mit Spinat und Tomatenwürfeln  
mit einer feinen Knoblauchsauce, dazu ofenfrisches Baguette  
Spaghetti aglio olio mit Petersilie und Chili  
Lasagne von Blattspinat und Lauchzwiebeln in einer leichten Tomaten-Olivensauce  
Marinierter Tofu mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Gefüllte Paprikaschoten mit einer leichten Sauce, dazu Petersilienkartoffeln  
Gefüllte Zucchini oder Riesenchampignons an einer fruchtigen Tomatensauce  
Gemüsestrudel aus Blätterteig mit Kräuterquark  
Camembert mit Preiselbeergelee

## Weitere Anregungen für die Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets

### DESSERT

Panna cotta mit Erdbeersauce  
Crème Brûlée  
Quarkcreme mit frischen Früchten  
Käsekuchen im Glas  
Zitronencreme  
Käse-Sahne-Dessert  
Bayrisch Creme mit Himbeergrieß  
Mousse au chocolat  
Vanillemousse mit frischen Früchten der Saison  
Marmorierte Schokoladenmousse (Vanille & Schokolade)  
Zimt-Parfait  
Gemischte Obstauswahl  
Bratapfel auf Bourbon-Vanillesauce  
Gemischte Kuchenauswahl

Alle Preise auf Anfrage

## Aus dem Suppentopf

Zu allen Suppen reichen wir frisches Backwerk.  
Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Portionen.  
Alle Suppen sind mit ca. 200 ml pro Person berechnet.

### MIT FLEISCH

Gulaschsuppe – p. P. € 3,40

Soljanka – p. P. € 3,00

Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen – p. P. € 3,50

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen – p. P. € 4,50

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch – p. P. € 4,00

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen – p. P. € 3,90

Hühnerbrühe mit Julienne-Gemüse und Fadennudeln – p. P. € 3,20

Kesselgulasch mit Kartoffeleinlage und Rindfleisch – p. P. € 4,90

Kesselgulasch mit Kartoffeleinlage und Schweinefleisch – p. P. € 4,50

Das Kesselgulasch ist mit ca. 500 ml pro Person kalkuliert

### VEGETARISCH

Tomatencremesuppe – p. P. € 2,00

Rote-Linsen-Cremesuppe mit Kokosnussmilch und gerösteten Kokosraspeln – p. P. € 3,90

Brokkoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandelhobel – p. P. € 2,70

Französische Zwiebelsuppe – p. P. € 3,20

Kürbiscremesuppe – p. P. € 2,90

Käse-Lauch-Suppe – p. P. € 3,20

Pilzcremesuppe – p. P. € 3,40

Kartoffelcremesuppe – p. P. € 2,00

Croûtons zur Suppe – p. P. € 0,75

## KALTE UND WARME SNACKS

### BRÖTCHENHÄLFTEN ODER KANAPEES WAHLWEISE BELEGT MIT

- Räucherlachs – St. € 2,10
- Bratenaufschnitt – St. € 1,70
- Schinken roh oder gekocht – St. € 1,70
- Hartkäse – St. € 1,70
- Camembert – St. € 1,70
- Salami – St. € 1,70

### FINGERFOOD (HERZHAFT) AB 15 STÜCK

- Hähnchenwraps/Scheibe, mit Gurken-Joghurt-Dressing – St. € 0,90
- Hähnchenspieße pikant ca. 40g – St. € 2,00
- Hähnchenspieße pikant ca. 20g St. – € 1,40
- Spießchen mit Partybuletten – St. € 1,10
- Schweinefiletmedaillon – St. € 2,50
- Gemüse-Sticks mit Kräuterdip – St. € 1,50
- Spießchen mit Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum – St. € 1,10
- Hartkäsehäppchen mit Obst – St. € 0,60
- Melonenschiffchen mit Schinken – St. € 2,20

### FINGERFOOD (SÜSS) AB 10 STÜCK

- Mini-Plunder-Teilchen – St. € 1,20
- Mini-Muffins, Zitrone oder Schokolade – St. € 1,20
- Ananasschiffchen von einer viertel Ananas (ca. 8 Spieße) – St. € 3,80 (Bestellung ab zwei Schiffchen möglich)

### WARME SNACKS AB 10 STÜCK

- Herzhafte Bulette (120g) mit Senf und Brötchen – St. € 2,40
- Mini-Pizza ca. 125g – St. € 2,80
- Pikante Blätterteigtaschen – St. € 0,75
- Laugenminigebäck – St. € 0,50



## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser (classic, medium oder still) 0,7 l – € 1,90
- Grüneberger Mineralwasser (classic) 0,25 – € 1,40
- Apfelsaft klar 0,2 l – € 1,70
- Apfelsaft klar 1,0 l – € 5,00
- Orangensaft 0,2 l – € 1,70
- Orangensaft 1,0 l – € 5,30
- Kirschsafte 0,2 l – € 1,70
- Coca Cola 0,33 l – € 1,50
- Coca Cola light <sup>1,2</sup> 0,33 l – € 1,50
- Fanta <sup>3</sup> 0,33 l – € 1,50
- Bionade 0,33 l – € 2,30
- Vitalalz 0,33 l – € 1,50

### HEISSE GETRÄNKE

- Tasse Kaffee – € 1,20
- Thermoskanne Kaffee ca. 8 Tassen – € 7,90
- Kännchen Kaffee Hag – € 1,80
- Tasse Tee, diverse Sorten – € 1,20
- Thermoskanne Tee ca. 8 Tassen – € 7,90

### KAFFEESPEZIALITÄTEN – Preis auf Anfrage

- Espresso | Doppelter Espresso
- Café Crema
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Heiße Trinkschokolade
- Milchkaffee

<sup>1</sup> mit Farbstoff | <sup>2</sup> koffeinhaltig | <sup>3</sup> enthält Benzoesäure

Während Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen die gewünschten Getränke zur Selbstbedienung zur Verfügung und werden nach Verbrauch bzw. nach geöffneter Flasche abgerechnet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, bieten wir die entsprechende Kühlung und stellen Ihnen Wein-, Universal- und Sektgläser zur Verfügung. Das Korkgeld (Nutzungspauschale) beträgt 5,00 € pro Person.

## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

#### BIER

- Lübzer Pils 0,5 l – € 2,50
- Krombacher Pils 0,5 l – € 2,50
- Krombacher alkoholfrei 0,5 l – € 2,50
- Köstritzer Schwarzbier 0,5 l – € 2,70
- Erdinger Hefeweizen 0,5 l – € 2,70
- Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l – € 2,70
- Krombacher Radler 0,5 l – € 2,50
- Schöfferhofer Mix 0,33 l – € 2,00

#### APERITIF

- Sekt – Rotkäppchen mild, halbtrocken, trocken, alkoholfrei 0,75 l – € 9,50

#### DIGESTIF

- Underberg 0,02 l – € 1,50
- Kümmerling 0,02 l – € 1,30
- Kleiner Feigling 0,02 l – € 1,30

#### HAUSGEMACHTE BOWLE MIT FRÜCHTEN NACH WAHL ab 3 Liter

- Mit Alkohol – € 15,00 pro Liter
- Ohne Alkohol – € 11,00 pro Liter

Während Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen die gewünschten Getränke zur Selbstbedienung zur Verfügung und werden nach Verbrauch bzw. nach geöffneter Flasche abgerechnet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, bieten wir die entsprechende Kühlung und stellen Ihnen Wein-, Universal- und Sektgläser zur Verfügung. Das Korkgeld (Nutzungspauschale) beträgt 5,00 € pro Person.

## WEINKARTE ROT

DORNFELDER QBA TROCKEN Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz  
Rotwein-Schmankerl mit üppiger, dunkler Beerenfrucht und beschwingter Würze. Dicht und vollmundig.  
0,75 l – € 12,50

PORTUGIESER & DORNFELDER QBA HALBTROCKEN Weinhaus Flick, Rheinhessen  
Würzige Cuvée aus Dornfelder und Portugieser. Dunkle Beerenfrüchte und Pflaumen.  
Süßer Fruchtgeschmack mit weichen Gerbstoffen und saftiger Länge.  
0,75 l – € 9,50

MERLOT QBA TROCKEN Wachtenburg Winzer EG, Pfalz  
Samtig, weicher Merlot mit reichhaltiger Fruchtfülle aus Pflaumen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.  
Feine Gewürznoten und reife Gerbstoffe. Attraktiv und zugänglicher Trunk.  
0,75 l – € 11,90

SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN Wachtenburger Winzer eG, Pfalz  
Im Aroma vielschichtig und an frische rote Früchte erinnernd, im Geschmack elegant und mit feiner Länge.  
Ein bekömmlicher Rotwein zur herzhaften Küche.  
0,25 l – € 3,00

Unsere Weinempfehlung aus Italien:

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT TROCKEN Villa Girasole, Veneto  
Fruchtig und frisch, ebenso elegant und harmonisch.  
0,75 l – € 9,50

BARDOLINO DOC TROCKEN Via Barbara, Veneto  
Im Duft leicht und fruchtig. Ein Genuss, wenn er wegen seiner Feuchtigkeit etwas kühler getrunken wird.  
0,75 l – € 12,30

## WEINKARTE WEISS

MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN Winzergenossenschaft Hügelheim eG, Baden  
Saftig-spritziger Müller-Thurgau für alle Tage. Duftet nach Zitrusfrüchten und Äpfeln und schmeckt unverschämt saftig.  
1,0 l – € 10,50

RIESLING KABINETT HALBTROCKEN Wachenheimer Königswingert, Wachtenburg Winzer EG, Pfalz  
Sein saftiger Duft nach Aprikosen und Mirabellen machen den Wachenheimer zu einem typischen Pfälzer Riesling.  
Brillante Frucht am Gaumen, zarte Süße.  
0,75 l – € 15,40

WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN Weinhaus Spiess, Rheinhessen  
Duftet nach reifen Birnen und frischen Wiesenkräutern. Saftiger und cremiger Fruchtgeschmack. Weiche Säure.  
0,75 l – € 14,80

RIESLING QBA FEINHERB Bornheimer Hähnchen  
Fruchtbetonter Duft aus Aprikosen, Äpfeln und Birnen. Weich am Gaumen mit sehr feinem Würzspiel.  
Zugänglicher und geschmeidiger Riesling.  
0,75 l – € 12,40

RIESLING TROCKEN Wachtenburg Winzer eG, Pfalz  
Im Duft klar und markant mit feinen Noten nach reifen Äpfeln, Zitronengras und Aprikose.  
Ein spannendes Spiel von Frucht und Frische mit mineralischen Nuancen am Gaumen.  
0,25 l – € 3,00

## WEINKARTE ROSÉ

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST QBA HALBTROCKEN Dürrenzimmern Stockheim eG, Württemberg  
Wunderbar reintoniger Schwarzriesling mit großzügiger Kirschfrucht und einer feinen, lebendigen Säure.  
0,75 l – € 11,50

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Servicedienste Elstal GmbH

Veranstaltungs- & Cateringservice (im folgenden SDE genannt)

## § 1. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch Antragsannahme (Bestätigung) der SDE an den Kunden zustande; dies sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die SDE haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der SDE zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, die SDE rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen die SDE verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der SDE beruhen.

## § 2. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern/Gästewohnungen zur Beherbergung, Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der SDE zur Durchführung von Veranstaltung wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentation etc. sowie für alle damit zusammenhängenden, weiteren Leistungen und Lieferungen der SDE.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume, Flächen oder Vitruen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der SDE, wobei § 540 Abs.1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.
4. Darüber hinaus gelten jeweils die bei Vertragsabschluss schriftlich vereinbarten zusätzlichen Bedingungen.

## § 3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die SDE ist verpflichtet, die vom Kunden bestellen und von der SDE zugesagten Leistungen zu erbringen, sowie die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten.
2. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räume/Zimmer. Sollten diese in der Auftragsbestätigung und/oder im Vertrag zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist die SDE verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen, vergleichbaren Objekten zu bemühen.
3. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen, vereinbarten bzw. üblichen Preise der SDE zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen der SDE an Dritte, insbesondere auch für Forderungen vom Urheberrechtverwertungsgesellschaften.
4. Für Bankett-Veranstaltungen gilt:
  - 4.1. Der Veranstalter leistet eine Anzahlung auf die im Vertrag vereinbarten Leistungen in Höhe der Raummiete. Die Depositanzahlung erfolgt zur garantierten Absicherung der Reservierung.
  - 4.2. Durch die SDE erfolgt die Erstellung der Abschlussrechnung nach erbrachter Leistung, unter Berücksichtigung der Vorauszahlung. Die Zahlung der Restsumme ist sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug fällig.
  - 4.3. Veranstaltungsrechnungen können nicht mit Kreditkarte beglichen werden.
  - 4.4. Bei Abendveranstaltungen erhebt die SDE ab 24.00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 22,00 pro angefangener Stunde und anwesendem Servicemitarbeiter.
5. Für Übernachtungen und Tagungen gilt:
  - 5.1. Die SDE ist berechtigt, bei Anreise oder vorher eine Vorauszahlung bis zur Höhe des zu erwarteten Gesamtumsatzes zu verlangen.
  - 5.2. Alle Rechnungen der SDE sind sofort ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Überschreitung vorgenannter Zahlungsfrist kommt der Gast in Verzug, ohne, dass es einer Mahnung bedarf. Ab Verzugsbeginn ist die SDE berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von: 5% bei Privatpersonen und Einzelreisenden; 9% bei juristischen Personen zu berechnen. Die Geltendmachung eines höheren Verzugschadens bleibt hiervon unberührt. Für Mahnungen, die nach Verzugsbeginn erfolgen, kann in jedem Einzelfall eine Mahngebühr von € 5,00 (Inlandskunden) und von € 10,00 (Auslandskunden) verlangt werden.
  - 5.3. Die SDE ist berechtigt, jederzeit Zwischenrechnungen zu erstellen, die nach Vorlage fällig werden. Kommt der Gast nach Vorlage der Zwischenrechnung in Verzug, hat die SDE das Recht der fristlosen Kündigung des Beherbergungsvertrages.
6. Alle Zahlungen bereits erfolgter Leistungen oder Vorauszahlungen sind in der Landeswährung des Erfüllungsortes oder in Euro fällig. Die SDE ist berechtigt, Devisen, Schecks und Kreditkarten zurückzuweisen.
7. Der Kunde / Gast kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung der SDE aufrechnen oder mindern.
8. Die SDE behält sich vor, vom Veranstalter zurückgelassenen Müll und sonstige Materialien kostenpflichtig zu entsorgen und diese Kosten ohne vorherige Rücksprache weiter zu geben.

## § 4. Rücktritt einer Vertragspartei (Abbestellung, Stornierung)

1. Für Übernachtungen und Tagungen ab 5 gebuchten Zimmern oder mindestens 10 Personen oder mindestens 3 Wochen Aufenthaltsdauer gilt:
 

Storniert der Kunde den überwiegenden Teil oder die komplette vertraglich vereinbarte Leistung, ist die SDE berechtigt, die vertraglich vereinbarten Logistkosten für den stornierten Teil wie folgt in Rechnung zu stellen.

  - Stornierung (mit beidseitiger Rücktrittsmöglichkeit vom Vertrag) ist bis 42 Tage / 6 Wochen vor Anreise/ Leistungserbringungstermin kostenfrei möglich.
  - Bei Stornierung 21 bis 41 Tage vor Anreise / Leistungserbringungstermin: Berechnung von 25% der vereinbarten Logistkosten.
  - Bei Stornierung 7 bis 20 Tage vor Anreise / Leistungserbringungstermin: Berechnung von 50% der vereinbarten Logistkosten.
  - Bei Stornierung 1 bis 6 Tage vor Anreise / Leistungserbringungstermin: Berechnung von 80% der vereinbarten Logistkosten.
  - Bei Stornierung am Tag der Anreise / Leistungserbringungstermin: Berechnung von 100% der vereinbarten Logistkosten.
2. Für Bankett-Veranstaltungen gilt:
  - Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung, ist die SDE berechtigt, die vereinbarte Raummiete in Rechnung zu stellen.
  - Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung erst nach erfolgter Buffetbesprechung, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 10% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
  - Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung 5 Tage vor dem Leistungserbringungstermin, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 50% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
  - Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung einen Tag vor dem Leistungserbringungstermin, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 80% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
  - Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung am Tag der Leistungserbringung, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 100% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
3. Stornogebühren können nicht berechnet werden bei Verletzung der Verpflichtung der SDE zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
4. Sofern ein Rücktrittsrecht des Kunden / Gastes innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist die SDE in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage der SDE auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
5. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der SDE gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die SDE ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
6. Ferner ist die SDE berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von der SDE nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; die SDE begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der SDE in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der SDE zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen § 2 Abs.2 vorliegt.
7. Bei berechtigtem Rücktritt der SDE entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
8. Nimmt der Kunde / Gast bestellte Zimmer oder Leistungen, ohne dies rechtzeitig mitzuteilen, nicht in Anspruch, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Gesamtpreises verpflichtet, ohne dass es auf den Grund der Verhinderung ankommt. Der Betrieb ist nach Treu und Glauben gehalten, nicht in Anspruch genommene Zimmer oder Leistungen nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern oder Leistungen hat die SDE die Einnahmen aus anderweitiger Vergabe der Zimmer oder Leistungen sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
9. Der Kunde ist nicht berechtigt, die Mieträume zur Durchführung von Veranstaltungen zu nutzen, auf denen rechtsextremes, rassistisches, antisemitisches oder antidemokratisches Gedankengut dargestellt und/ oder verbreitet wird, sei es vom Mieter selbst oder vom Besucher/-innen der Veranstaltung. Der Mieter bekennt mit Zustandekommen

des Vertrages, dass die Veranstaltung keine rechtsextremen, rassistischen, antisemitischen oder antidemokratischen Inhalte haben wird. D.h., dass insbesondere weder in Wort noch Schrift die Freiheit und Würde des Menschen verächtlich gemacht oder Symbole, die im Geist verfassungsfreundlicher bzw. verfassungswidriger Organisationen stehen oder diese repräsentieren, verwendet oder verbreitet werden dürfen. Sollte durch Teilnehmende der Veranstaltung gegen vorgenannte Bestimmungen verstoßen werden, hat die SDE für die Unterbindung der Handlung Sorge zu tragen, ggf. unter Anwendung des Hausrechts.

#### § 5. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

##### 1 Für Übernachtungen und Tagungen:

- 1.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn den SDE mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung der SDE.
- 1.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 10% wird von der SDE bei der Abrechnung anerkannt, sofern sie bis 1 Werktag vor Anreise der SDE mitgeteilt wurde. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 10% zugrunde gelegt, sofern die Abweichung bis 1 Werktag vor Anreise der SDE mitgeteilt wurde.

##### 2 Für Bankett-Veranstaltungen gilt:

- Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn den SDE mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung der SDE.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die SDE berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies gegenüber dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt die SDE diesen Abweichungen zu, so kann die SDE die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, die SDE trifft ein Verschulden.
6. Sollte vor Ort ein Umbau der Räumlichkeiten – abweichend von der vertraglich festgehaltenen Bestuhlungsart – gewünscht werden, ist die SDE berechtigt, in Abhängigkeit des personellen Aufwands die zusätzlichen Umbaukosten in Rechnung zu stellen.

#### § 6. Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen.
2. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der SDE und müssen dem HACCP (Hygienevorschriften) entsprechen. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
3. Für vom Kunden bei der SDE eingelagerte Speisen haftet der Kunde für die Einhaltung der HACCP.
4. Die SDE haftet nicht für Schäden, welche aus dem Verzehr von selbst mitgebrachten Speisen entstehen.
5. Aufgrund der Ausnahmevereinbarung bei der SDE eingelagerte Speisen müssen vom Kunden in geeigneten Behältnissen und vollständig abgedeckt geliefert und eingelagert werden.

#### § 7. Technische Einrichtung und Anschlüsse

1. Soweit die SDE für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die SDE von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes der SDE bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der SDE gehen zu Lasten des Kunden, soweit die SDE diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehende Stromkosten darf die SDE pauschal erfassen und berechnen.
3. Störungen an von der SDE zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die SDE diese Störungen nicht zu vertreten hat.
4. Bei Veranstaltungen mit Musik, ist der Veranstalter verpflichtet, die erforderliche GEMA-Anmeldung durchzuführen. Die SDE wird vom Veranstalter hinsichtlich aller Forderungen, die aus der unerlaubten Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter entstanden sind, freigestellt.

#### § 8. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Unterbringungs- und Veranstaltungsräumen der SDE. Die SDE übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensgegenstände, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der SDE.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die SDE berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist die SDE berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigung sind die Aufstellung und die Anbringung von Gegenständen vorher mit der SDE abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf die SDE die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die SDE für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
4. Für eingebrachte Artikel des Kunden, seiner Gäste oder vom Kunden oder seinen Gästen beauftragten Firmen, wird keine Haftung übernommen. Darüber hinaus sind diese nach Ablauf der Veranstaltung unmittelbar wieder mitzunehmen. Im Falle einer Einlagerung behält sich die SDE vor, für die entstanden Lagerkosten eine angemessene Gebühr zu erheben.
5. Die Richtlinien für Flucht- und Rettungswege müssen entsprechend der Bauordnung sichergestellt werden. Diese dürfen nicht verstellt und müssen absolut frei von Materialien und Stolperfallen sein. Die vorhandene Sicherheitstechnik (wie Feuerlöscher, Fluchtwegschilder, Brandschutztüren, Einschlagmelder, Elektroverteilungen etc.) muss frei zugänglich sein. Eingebrachte Materialien, insbesondere Dekorationen, müssen feuerhemmend ausgestattet sein und alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Verpackungen sind fachgerecht zu entsorgen bzw. zu lagern. Elektrische Geräte müssen geprüft sein und gesetzlichen Mindestabstände zu brennbaren Materialien sind einzuhalten. Für die Standsicherheit eingebrachter Einbauten trägt der Errichter / Veranstalter die volle Haftung. Parken von Kfz in der Anlieferzone ist verboten. Die Verwendung von Nebelmaschinen ist nicht gestattet.
6. Das Abbrennen von Feuerwerk ist nur mit Zustimmung der SDE und Genehmigung durch das Amt Wustermark gestattet.
7. Der Kunde oder dessen Erfüllungsgehilfen haben die für den Betrieb von mitgebrachten Sachen/Anlagen erforderlichen Genehmigungen selbstständig und auf eigene Kosten einzuholen.
8. Soweit dem Kunden oder seinen Gästen ein PKW-Stellplatz, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es besteht keine Überwachungspflicht der SDE. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Campusgelände abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte, haftet die SDE nicht, soweit die SDE, seine gesetzlichen Vertreter oder seine Erfüllungsgehilfen nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben. In diesem Falle muss der Schaden spätestens beim Verlassen des Campusgeländes gegenüber der SDE geltend gemacht werden.

#### § 9. Haftung des Kunden für Schäden und Folgekosten

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Entstehen durch den Schaden an Gebäuden oder Inventar Nutzungsausfälle, so haftet der Verursacher nicht nur für den Schaden sondern auch für die aus dem Schaden resultierenden Erlösausfälle.
3. Der Kunde trägt alle Folgekosten, welche aus der Nichteinhaltung oben genannter Vorschriften entstehen (beispielsweise Verwarn- und Bußgelder, Einsatzkosten von Feuerwehr und Rettungsdiensten, etc.).
4. Die SDE kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### § 10. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort- und Zahlungsort ist der Sitz der SDE.
3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
4. Für alle Leistungen gilt der zum Zeitpunkt der Vertragsinanspruchnahme gültige gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuersatz.
5. Die mediale Verbreitung von Bildmaterial der Innen- und Außenanlagen des Campus im Internet, in der Presse und für Werbematerial ist ausschließlich mit Zustimmung der SDE gestattet.

Stand: August 2016



**Servicedienste Elstal GmbH**

Eduard-Scheve-Allee 3a  
D-14641 Wustermark OT Elstal

Tel. 033234 74-732, Fax 033234 74-735

[info@Servicedienste-Elstal.de](mailto:info@Servicedienste-Elstal.de)  
[www.hausundgast.de](http://www.hausundgast.de)

Postbank Berlin  
IBAN DE45 1001 0010 0664 8841 08  
BIC PBNKDEFF

Spar- und Kreditbank Bad Homburg  
IBAN DE44 5009 2100 0001 1333 30  
BIC: GENODE51BH2

Geschäftsführer: Tobias Kühl, Volker Springer

Sitz der Gesellschaft: Amtsgericht Potsdam HRB 11648

Steuernummer: 051/118/02906