

CELEBRATE WITH
FILOXENIA



DIESE ANGEBOTE SIND 28 TAGE GÜLTIG,
DANACH BEHALTEN WIR UNS PREIS/ÄNDERUNGEN VOR.

DATUM:



BUFFET ENA

Preis € 31,50 p.P.

VORSPEISEN

Tzatzíki Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Olivenöl

Eliés Oliven original dunkel aus Kalamata

Piperiés Kleine pikante grüne Peperoni

Láchano Krautsalat aus Weißkohl, mit Öl und Essig

Féta Auf Tomaten mit Olivenöl und Oregano

* * *

HAUPTGERICHTE

Suzuókia Griechische Hacksteaks vom Grill in Tomatensauce

Kotópulo Hähnchenbrustfiletstreifen in Champignon-Rahmsauce

Brizóla Saftige Nackensteaks vom Schwein

Gíros Geschnetzeltes von Fleischspieß in Metaxasauce

* * *

BEILAGEN

Rísi Griechischer Tomatenreis

Patátes Baby Kartoffeln aus dem Ofen

Psitá Lachaniká Marktgemüse

* * *

DESSERT

Jiaoúrta Griechischer Joghurt mit kretischem Gebirgshonig

Moús Sokolátas Schokoladen Mousse



BUFFET DIO

Preis € 36,50 p.P.

VORSPEISEN

Tzatzíki Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Olivenöl

Melitzána Püree aus reifen, gegrillten Auberginen

Eliés Oliven original dunkel aus Kalamata

Kría Dolmadákia Gefüllte Weinblätter mit Reis & Paprika

Piperiés Kleine pikante grüne Peperoni

Tirópita Filo-Teig gefüllt mit 3-Käsesorten

Saláta Mischsalat mit Orangen-Joghurt - & Kräuter Dressing

* * *

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet Medaillons in Metaxa Sauce

Suzóúkia Griechische Hacksteaks vom Grill in Tomatensauce

Kotópulo Hähnchenbrustfiletstreifen in Champignon-Rahmsauce

Calamarétti Mit Zitronen-Olivenöl

* * *

BEILAGEN

Rísi lefkó Butter-Gemüserieis

Psitá Lachaniká Marktgemüse

Patátes Baby Kartoffeln aus dem Ofen

* * *

DESSERT

Moús Sokolátas Schokoladen Mousse mit Himbeersauce

Galaktoboúreko Küchlein im Filo-Teig, gefüllt mit Milchcreme und Honig



BUFFET TRIA

Preis € 41,50 p.P.

VORSPEISEN

Tzatzíki Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Olivenöl

Melitzána Püree aus reifen, gegrillten Auberginen

Krída Dolmadákia Gefüllte Weinblätter mit Reis & Paprika

Kolokithákia Zucchinischeiben mit Oregano und Knoblauch

Feta & Tomate Feta Käse mit Tomaten und Oregano

Eliés Oliven original dunkel aus Kalamata

Spanakópita Filoteig gefüllt mit Spinat

Láchano Krautsalat aus Weißkohl, mit Öl und Essig

Saláta Mischsalat mit Orangen-Joghurt - & Kräuter Dressing

* * *

HAUPTGERICHTE

Psaronéfri Schweinefilet-Medaillons mit Tomaten & Mozzarella

Sikóti Rinderleber mit Zwiebeln aus dem Ofen

Solomós Lachsfilet aus dem Ofen mit Olivenöl & Zitrone

Arni Vrastó Geschmortes Lammragout

* * *

BEILAGEN

Rísi lefkó Butter-Gemüserieis

Patátes Fournou Rosmarin Kartoffeln

Psitá Lachaniká Marktgemüse

Sós Manitarion Champignon - Rahmsauce

* * *

DESSERT

Moús Lemoni Zitronen Mousse

Sokolatópita Saftiges Schokoküchlein

Jiaoúrta Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen



BUFFET TESSERA

Preis € 52,50 p.P.

VORSPEISEN

Tzatzíki Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Olivenöl

Eliés & Piperies Oliven aus Kalamata & kleine grüne Peperoni

Melitzána Püree aus reifen, gegrillten Auberginen

Piperiés Skórdo Gebratene Peperoni mit Knoblauch in Olivenöl

Manitária Champignons mit Olivenöl und Knoblauch

Spanakópita Filoteig gefüllt mit Spinat

Láchano Krautsalat aus Weißkohl, mit Öl und Essig

Choriátiki Griechischer Bauensalat mit Feta in Essig & Olivenöl

* * *

HAUPTGERICHTE

Kotópulo Hähnchenbrustfiletstreifen in Champignon-Rahmsauce

Suzóúkia Griechische Hacksteaks vom Grill in Tomatensauce

Psaronéfri Schweinefilet-Medaillons

Solomós Lachsfilet aus dem Ofen mit Olivenöl & Zitrone

Pastitsio Nudelaufauf mit Rinderhack und cremiger Bechamel

* * *

BEILAGEN

Rísi lefkó Butter-Gemüseries

Psitá Lachaniká Marktgemüse

Patátes Fournou Rosmarin Kartoffeln

* * *

DESSERT

Galaktoboúreko Küchlein im Filo-Teig, gefüllt mit Milchcreme und Honig

Profiteróle Windbeutel mit Cremefüllung in Schokolade

Moús Erdbeer-Rhabarber Mousse



BUFFET PENTE

Preis € 65,00 p.P.

VORSPEISEN

- Tzatzíki** Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Olivenöl
Taramás Creme aus Kabeljau Fischrogen
Melitzána Püree aus reifen, gegrillten Auberginen
Dolmadákia Süß-pikant gefüllte Weinblätter
Spanakópita Filoteig gefüllt mit Spinat
Choriátiki Griechischer Bauernsalat
Garídes Garnelen in Knoblauch und Olivenöl
Kolokitháki Zucchinischeiben in Tomatensauce & Feta

* * *

HAUPTGERICHTE

- Arni Filéto** Lammfilet mit Rosmarin in Weißwein
Kalamaráki Calamari gebraten in Olivenöl und Knoblauch
Psaronefri Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsauce
Giros Geschnetzeltes vom Drehspieß mit Metaxasauce & Käse
Mousaká Auflauf aus Kartoffeln, Zucchini & Auberginen, mit Rinderhack, & cremiger Bechamel

* * *

BEILAGEN

- Gígantes** Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce
Rísi lefkó Butter-Gemüserais
Psitá Lachaniká Marktgemüse
Kritharáki Griechische Reismudeln
Patátes Fournou Rosmarin Kartoffeln

* * *

DESSERT

- Jiaoúrti** Griechischer Joghurt mit kretischem Gebirgshonig, Walnüssen & frischen Früchten
Móus Sokolátas Schokoladen Mousse mit Himbeeren & Himbeersauce
Galaktoboúreko Küchlein im Filo-Teig, gefüllt mit Milchcreme und Honig
Tiramisu Dessert mit Biskuit & Mascarpone



DRINKS & EXTRAS

PAUSCHALANGEBOT DRINKS NR. 1

Preis € 33,00 p.P.

Weißwein: „Aroma Lofou“ vom Achaia Clauss aus Patras, Peloponnes | Rebsorten: Moschofilero, Roditis
Ein angenehmes Aroma von Zitrusfrüchten harmonisiert mit zarten Aromen von Rosen und Orangen.

Rotwein: „Aroma Lofou“ vom Achaia Clauss aus Patras, Peloponnes | Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon
Tiefrote Farbe, ein elegantes Aroma von schwarzen Früchten in Kombination mit feiner Säure

Bier: Bitburger Pils, Bitburger Pils Alkoholfrei, Benediktiner Weissbier, Benediktiner Weissbier Alkoholfrei

Alkoholfrei: Coca Cola, Fanta, Mezzo, Apfelschorle, Rhababerschorle

Kaffee & Tee

PAUSCHALANGEBOT DRINKS NR. 2

Preis € 39,00 p.P.

Weißwein: „Dreamcatcher“ vom Chateau Kaniaris aus Kato Pefkeneas, Süd Griechenland | Rebsorte: Chardonnay
Weiche Fruchtaromen wie Pfirsich, Melone, Mango und Birne kombiniert mit knackiger, limonenartiger Säure.

Rotwein: „Prorogos“ vom der Lafazanis Winery aus Nemea, nordöstliche Peloponnes | Rebsorten: Agiorgitiko, Merlot
Leuchtend rote Farbe, frische rote Johannisbeeren, Kirschen und Pflaume, weich im Mund und angenehm im Abgang.

Roséwein: „Amynteon“ aus den Tsantalis Winerys, Agios Pavlos, Chalkidiki | Rebsorten: Xinomavro
Strahlendes Rosé mit einem Bouquet aus Beerenfrüchten wie Kirsche, Erdbeeren, Waldbeeren. Im Geschmack trocken und recht geschmeidig

Bier: Bitburger Pils, Bitburger Pils Alkoholfrei, Benediktiner Weissbier, Benediktiner Weissbier Alkoholfrei

Alkoholfrei: Coca Cola, Fanta, Mezzo, Apfelschorle, Rhababerschorle

Spirituosen: Ouzo, Korn, Jubi, Jägermeister, Baileys

Kaffee & Tee

WEITERE BUCHBARE EXTRAS

Empfangspauschale € 4,80 p.P.

Prosecco, Aperol, Lemon Spritz, Alkoholfreies Mixgetränk, Wasser

Longdrink-Pauschale € 11,00 p.P.

In der Longdrink-Pauschale enthalten sind folgende Longdrinks:
Aperol Spritz, Lemon Spritz, Wodka Lemon, Gin and Tonic, Whisky Cola, Havana Cola, Ouzo Lemon

Käseplatten € 6,80 p.P.

Nicht umsonst zaubert uns das Wort „cheese“ ein Lächeln aufs Gesicht.

ACB

Alles was recht ist.

Wenn Sie in unserem Eventsaal in Ottendorf ein Event durchführen, gelten die folgenden Regeln.
Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, diese zu lesen!

ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN IM EVENTSAAAL OTTENDORF

VERANSTALTER/VERMIETER:

Filoxenia, Dorfstraße 34, 24107 Ottendorf

§ 1 GELTUNGSBEREICH

Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge zwischen dem Filoxenia (Dorfstraße 34, 24107 Ottendorf), nachfolgend „Vermieter“, und dem Mieter über die Durchführung von Veranstaltungen aller Art, sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Vermieters im Veranstaltungssaal vom Filoxenia.

§ 2 MIETGEGENSTAND, MIETUMFANG

Dem Mieter steht das in dem gemieteten Veranstaltungsraum vorhandene Mobiliar zur Verfügung. In den Buffetpreisen ist die Raummiete für den Saal enthalten. Dabei handelt es sich jedoch um keine Ganztagesmiete, sondern bezieht sich auf die geplante Veranstaltungsdauer.

Der Veranstaltungsraum darf für die benannten Buffet Preise für eine Dauer von 7 Stunden genutzt werden. Eine Verlängerung dieser Nutzungszeit muss im Vorfeld vereinbart werden.

Jede Verlängerungsstunde wird mit zusätzlichen 180,- Euro brutto zur pauschalen Miete hinzu berechnet. Die Nutzungsmöglichkeit des Veranstaltungsraumes endet grundsätzlich spätestens um 2 Uhr morgens. Vom Mieter mitgebrachte Gegenstände (z.B. Musikanlagen) müssen bis spätestens 12:00 Uhr des nächsten Tages aus unseren Räumen abgeholt werden.

Der Vermieter besitzt während einer Veranstaltung das Hausrecht. Dieser übt dieses Hausrecht gegenüber jedermann aus. Bei Gefährdung der Einrichtung oder der Sicherheit der anwesenden Personen, kann er, nach erfolgloser mündlicher Ermahnung gegenüber dem Mieter, ein Hausverbot gegenüber dem Verursacher aussprechen oder die Veranstaltung auflösen. Sollte der Mieter nicht anwesend sein und auch keine Vertretung zuvor benannt haben, kann der Vermieter die Veranstaltung jederzeit auflösen. Der Vermieter kann den Alkoholausschank ganz oder teilweise aussetzen, wenn Gäste erkennbar stark alkoholisiert sind und daher nicht mehr souverän handeln. Die Einschätzung der Situation und die Entscheidung über die oben genannten Maßnahmen liegen zu jeder Zeit im Ermessen des Vermieters.

§ 3 MIETE, BEWIRTUNG UND DEKORATION

Die Buchung einer Veranstaltung verpflichtet den Mieter zur Inanspruchnahme der Hausgastronomie. Die gastronomischen Angebote sind einsehbar. Spätestens sechs bis vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden die Bewirtungsdetails, insbesondere die Auswahl der Speisen, Getränke und deren Preise gemeinsam festgelegt. Der Mieter erhält hierüber eine verbindliche Auftragsbestätigung, in der u. a. der für die gebuchte Personenanzahl vorläufige Endpreis ausgewiesen wird. Kinder bis zum Alter von 6 Jahren sind bei uns Frei. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% der genannten Buffetpreise. Der Mieter ist verpflichtet, dem Vermieter auf Nachfrage eine Nachweis darüber vorzulegen.

Aus hygienerechtlichen Gründen ist es nicht gestattet, die nicht verzehrten Speisen mitzunehmen. Hintergrund hierfür ist die EU-Hygieneverordnung, nach der die Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel an keiner Stelle unterbrochen werden darf. Eine ausreichende Kühlung der Lebensmittel ist bei einer Buffetausgabe nur für den Zeitraum der Ausgabe gewährleistet. Bei Unterbrechung der Kühlkette kann ein Gesundheitsrisiko bestehen.

Tätigkeiten außerhalb der reinen gastronomischen Bewirtung (zum Beispiel Materialannahmen, Dekorationen und Stuhlhusen) werden zusätzlich berechnet.

Weißer Stuhlhusen werden auf Wunsch und Auftrag pro Stuhl mit € 6,00 berechnet.

§ 5 ZAHLUNGSMODALITÄTEN, ZURÜCKBEHALTUNGSRECHT

Mit der Buchung muss vom Mieter eine Vorauszahlung von € 10 p.P. bezahlt werden, um das Event zu Buchen. Dabei erhält der Mieter eine Quittung, diese muss er dem Vermieter innerhalb von 10 Tagen zahlen. Zahlt der Mieter die Miete nicht rechtzeitig, hat der Vermieter das Recht, das Mietverhältnis einseitig zu kündigen.

§ 6 RÜCKTRITT DES MIETERS (STORNIERUNG) ODER REDUZIERUNG DER ANGEMELDETEN PERSONENZAHL

Storniert der Mieter die Veranstaltung bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn, fällt keine Entschädigung für den ausgefallenen Gastronomieumsatz an.

Storniert der Mieter weniger als einen Monat vor dem Veranstaltungstermin, wird die Vorauszahlung einbehalten.

Wird eine Reduzierung der angemeldeten Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt, werden bei einer Unterschreitung um bis zu 10 % für die nicht erschienenen Personen keine Bewirtungskosten berechnet. Bei einer Unterschreitung um mehr als 10 %, ist für die weiteren nicht erschienenen Personen jeweils eine Entschädigung von € 10,00 p.P. zu zahlen.

Eine weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahlreduzierung kann nicht mehr berücksichtigt werden; es ist der volle aus der Auftragsbestätigung ersichtliche vorläufige Endpreis zu zahlen.

Der Vermieter bemüht sich, den Schaden gering zu halten. In allen vorgenannten Fällen bleibt dem Mieter der Nachweis vorbehalten, dass dem Vermieter ein die Entschädigung unterschreitender Schaden entstanden ist.

§ 7 RÜCKTRITT DES VERMIETERS

Der Vermieter ist berechtigt, aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt insbesondere in Fällen höherer Gewalt oder bei anderen vom Vermieter nicht zu vertretenden Umständen, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.

Weiterhin gilt dies für eine Veranstaltung, welche unter irreführenden oder falschen Angaben oder Verschweigen vertragswesentlicher Tatsachen gebucht wird. Vertragswesentlich können die Identität des Mieters oder seine Zahlungsfähigkeit.

...

§ 8 ANSPRÜCHE BEI MÄNGELN UND HAFTUNG

Beanstandungen/Mängelrügen müssen unmittelbar und rechtzeitig auf der Veranstaltung dem Vermieter bzw. dessen Bevollmächtigten mitgeteilt werden, um dem Vermieter die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben.

Der Mieter haftet für alle Schäden, die er selbst, seine Erfüllungsgehilfen, Gäste oder Dritte schuldhaft verursachen. Haftet der Mieter hiernach, hat er den Vermieter von etwaigen Ansprüchen Dritter freizustellen. Der Mieter ist verpflichtet, jeden Schaden am Mietgegenstand dem Vermieter unverzüglich anzuzeigen.

Eingebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände, befinden sich auf Gefahr des Mieters in dem Veranstaltungsraum sowie in der Garderobe. Der Vermieter übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige vom Mieter eingebrachte Gegenstände haben den brandschutz-technischen Anforderungen und sonstigen behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Der Vermieter ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Vermieter berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Mieters zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Vermieter abzustimmen.

§ 9 SCHRIFTFORM, TEILUNWIRKSAMKEIT, ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Es gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Erfüllungsort ist Kiel.

Gerichtsstand für beide Seiten ist Kiel.

Stand: September 2022