

Veranstaltungsmappe

Golfpark Strelasund GmbH & Co. KG
Zur Alten Hofstelle 1-4
18516 Süderholz/ Kaschow

Telefon: 03 83 26/ 45 83 208
Telefax: 03 83 26/ 45 83 200

www.golfpark-strelasund.de
veranstaltung@golfpark-strelasund.de

Stand: Januar 2025

Wir über uns

Golf

Das Golfareal erfüllt mit seinem 18-Loch Mecklenburg-Vorpommern Platz, dem 18-Loch Strelasund-Inselcourse sowie seinen Übungsanlagen mit Driving Range, Putting-, Pitching- und Chippinggreen all Ihre Erwartungen.



Hotel

Jedes Haus hat seine Geschichte – nur wer das Erbe bewahrt kann das Heute gestalten

Im Jahre 2006 begann, getreu dem Leitsatz „Moderne trifft Erbe“, der Umbau des maroden, ehemaligen Pächterhauses unserer Hofstelle. Entstanden ist ein kleines Hotel mit 16 Zimmern, welche den Städten Mecklenburg-Vorpommerns gewidmet sind.

Im Jahre 2009 wurde das Gutshaus durch einen modernen Neubau ergänzt. Die 31 Zimmer stehen für die Seenlandschaften unseres Bundeslandes. Beide Gebäude vermitteln ihren eigenen Charme und lassen das Können früherer und heutiger Handwerker der Region erkennen.

In unserem Golfhotel, nur ein PAR 3 vom Mecklenburg-Vorpommern-Platz entfernt,
kann man einfach die Seele baumeln lassen.

Genießen Sie den Blick auf den Golfplatz und lassen Sie den Sonnenuntergang auf sich wirken.

Zum Nebengelass unserer Hofstelle gehören ebenso 8 Ferienwohnungen und 8 Apartments.



Unsere Veranstaltungsräume

Raum	Größe	Bestuhlung					Raummiete
		Normal	Sitzreihen	Block	Parlamentarisch	Runde Tische	
Clubraum	62 m²	35	35	20	15		EUR 150,00
Manfraß‘ Lehrerzimmer	60 m²		35	20	20		EUR 150,00
Klara‘s Tanzsaal	200 m²		50	30	40	70	EUR 350,00
Rademacher‘s Festscheune	500 m²		400		200	250	EUR 750,00



Nachtzuschlag

Das Servicepersonal steht selbstverständlich bis zum Ende der Veranstaltung zur Verfügung, wird aber ab 02:00 Uhr als Nachtaufschlag mit je 2,00 € pro angegebener Personenanzahl pro angefangener Stunde aufgerechnet.

Dekorationsmöglichkeiten

Servietten

- Diverse Farben
- Diverse Falttechniken — kostenfrei



Tischläufer

- Diverse Farben — kostenfrei

Kerzenhalter

- Diverse Ausführungen — kostenfrei

Kerzen: Teelicht

- Farbe: weiß — kostenfrei



Blumen

- Blumengesteck klein — EUR 25,00 pro Gesteck
- Blumengesteck groß — EUR 35,00 pro Gesteck

Speise- und Getränkekarte

- Standard — kostenfrei
- Individuell — EUR 2,50 pro Person



Platzkarten

- Standard — EUR 1,50 pro Person
- Bilderrahmen — EUR 1,00 pro Person

Stuhlhussen

- Farbe: Creme — EUR 7,00 pro Husse



Unsere Getränkevarianten

All unsere Preise verstehen sich einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Getränke

Variante 1

Alle Getränke werden á la carte, gläserweise, abgerechnet.

Variante 2

Kleine Getränkepauschale für EUR 34,00 pro Person, inklusive alkoholfreien Getränken, Kaffee, Bier, Wein, Sekt und Sektempfang.
Die Spirituosen werden nach Verbrauch, gläserweise, abgerechnet.

Variante 3

Sie bestimmen Ihren Preis! Variante 3 bestehend aus:
Verringerte Getränkepauschale für EUR 34,00 pro Person,
inklusive alkoholfreien Getränken, Kaffee, Bier vom Fass: Darguner,
Wein (Hauswein Rot/Weiß und Rosé),
Sekt, Sektempfang und zzgl. **mind**. 8 ausgesuchte Spirituosen.
Bestehend aus mindestens einem Whiskey, einem Rum,
einem Wodka, einem Gin und einer sonstigen Spirituose.

Auf der nachfolgenden Seite erhalten Sie eine Übersicht über unsere Spirituosen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren trinken kostenfrei.
Kinder von 3 bis 6 Jahren berechnen wir EUR 12,00
und von 6 bis 12 Jahren berechnen wir den halben
Getränkepreis (nur bei den Pauschalen).



Spirituosenliste

in der Getränkevariante 3 wählbar

Whiskeys	Pro Person Preis
Ballantines	EUR 2,50
Johnny Walker Red Label	EUR 2,50
Jack Daniels	EUR 3,50

Rum	Pro Person Preis
Bacardi Carta Blanca	EUR 2,00
Havanna 3 Jahre	EUR 3,00
Captain Morgen	EUR 2,00

Gin	Pro Person Preis
Bombay London Dry Gin	EUR 2,50
Gordon Dry Gin	EUR 2,50

Vodka	Pro Person Preis
Gorbatschow	EUR 2,00
Absolut Wodka	EUR 3,00

Cognac	Pro Person Preis
Maria Cron	EUR 1,50
Wilthener Goldkrone	EUR 1,50

Sonstiges	Pro Person Preis
Martini Fiero	EUR 1,50
Aperol	EUR 2,50
Lillet Blanc	EUR 2,50

Verdauer	Preis Pro Person
Ramazzotti Amaro	EUR 2,50
Jägermeister	EUR 2,50
Baileys	EUR 2,50
Berliner Luft	EUR 1,50
Rostocker Doppelkümmel	EUR 2,00
Batida de Coco	EUR 2,00
Linie Aquavit	EUR 3,00
Malteser	EUR 3,00
Pfefferminzlikör	EUR 1,00
Kirschlikör	EUR 1,00
Pflaumenlikör	EUR 1,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	EUR 2,50

Buffet

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein spezielles Buffet

für Ihre Feier zusammen.
Im Anhang befinden sich verschiedene Buffetvorschläge.
Kinder von 0 bis 2 Jahren essen kostenfrei.
Kinder von 3 bis 6 Jahren berechnen wir EUR 12,00
und von 6 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Buffetpreis.

Wir bitten um Verständnis, dass wir laut gesetzlichen Bestimmungen dazu aufgerufen sind das Essen nach 2 ½ Stunden (ab Aufbau) komplett zu vernichten. Sie dürfen Reste nicht mit nach Hause nehmen.

Kaffee & Kuchen

Gerne backen wir Ihnen den Kuchen für Ihre Veranstaltung.

Obstböden (ca. 10 Stück) á EUR 37,50
Obstboden mit Himbeeren, Obstboden mit Mandarinen, Obstboden mit gemischtem Obst, Schmand Torte

Blechkuchen (ca. 20 Stück) á EUR 50,00
Stracciatella Kuchen, Donauwelle, Kirsch-Mascarpone- Kuchen, Quarkkuchen mit Streusel, Streuselkuchen mit Obst (z.B. Apfel, Kirsche, Pflaume)

Torten (ca. 12 Stück) á EUR 58,00
Schokoladen Torte, Falsche Friesentorte, Nougat Torte, Quark Sahne Torte mit Heidelbeeren, Quark Sahne mit Mandarinen, Nusstorte

Tellergeld

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für die Bereitstellung des Geschirrs ein Tellergeld in Höhe von EUR 10,00 pro Person.



Eisbombe

Als Highlight Ihrer Veranstaltung empfehlen wir eine Eisbombe mit einem kleinen Feuerwerk. Ab EUR 165,00. Der Preis ist abhängig von der Anzahl der Gäste.

Spielzimmer

Gerne stellen wir Ihnen im Klara´s Tanzsaal unser eingerichtetes Kinderspielzimmer für einen Unkostenbeitrag von EUR 70,00 zur Verfügung.



Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen auch Hotelzimmer, Ferienwohnungen oder Appartements für Ihre Gäste. Sprechen Sie uns einfach an.

Fototermin

Gerne können Sie Ihre Hochzeitsfotos auf unserem Golfplatz machen. Wir bitten Sie jedoch nicht ohne einen Mitarbeiter oder unsere Erlaubnis den Platz zu betreten. Informieren Sie uns einfach. Wir zeigen Ihnen wo dies problemlos umsetzbar ist.



Anbei erhalten Sie unsere Beispielbuffets, die wir gerne nach Ihren Wünschen variieren können.







Buffetvorschlag 1

Vorspeise

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Croutons
und Kräuterdressing
*
Verschiedene Dips* (Avocado, Hummus, Tomate)
*
Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Antipasti Variation*
*
Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto und Balsamico*
*
Tranchen vom Rosa Roastbeef und **Vitello vom Jungschwein**
mit Remoulade und Kapernsauce
*
Duett vom Graved Lachs und Räucherlachs mit Meerrettich
*
Parmaschinken mit Honig und Galiamelone

Suppe

Lauchcremesuppe mit ausgelassenen Bacon

Hauptgänge Livestation*

Rosa Rinderfilet- Live* tranchiert
mit Portweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin
*
Garnelenpfanne- Live* gebraten
mit Knoblauch, Ailoli, Chilisauce und Algensalat
*
Gebratenes Lachsfilet auf Zucchinigemüse und Basmatireis
*
Heimischer Wildbraten in eigener Soße mit Spitzkohl und Kräuterkartoffeln
*
Ratatouille* mit Gnocchi

Dessert

Mousse von der Dunklen Schokolade mit Kirschen
*
Gebrannte Creme mit Brombeeren
*
Rote Waldbeerengrütze
*
Tiramisu mit Himbeeren
*
Käsebrett mit Trauben

55,00 € p. P.

*Vegan

Buffetvorschlag 2

Vorspeise

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Croutons
und Kräuterdressing

*

Verschiedene Dips* (Avocado, Hummus, Tomate)

*

Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz

*

Antipasti Variation*

*

Parmaschinken mit Honig und Galiamelone

*

Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto und Balsamico*

*

Tranchen vom Rosa Roastbeef und **Vitello tonnato vom Jungschwein**
mit Remoulade und Kapernsauce

*

Duett vom Graved Lachs und Räucherlachs mit Meerrettich

Suppe

Wildkraftbrühe mit Gemüse und eigenem Fleisch

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senfsauce
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

*

Tranchen von der Maispoulade in Pfefferrahm
auf buntem Gemüse und Kartoffelgratin

*

Geschnetzeltes vom heimischen Wild
mit Spitzkohl und Kräuterkartoffeln

*

Kartoffelgemüsepfanne mit karamellisierten Nüssen und Rukola*

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren

*

Gebrannte Creme mit Brombeeren

*

Rote Waldbeerengrütze

*

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

*

Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

49,00 € p. P.

*Vegan

Buffetvorschlag 3

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Croutons
und Joghurtdressing
*
Verschiedene Dips* (Avocado, Hummus, Tomate)
*
Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto, Balsamico und Rukola
*
Pommersche Schlachteplatte
mit gefüllten Eiern und Remoulade

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Wildsalamichips

Hauptgänge

Paniertes Rotbarschfilet
in Kräutersauce mit Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln
*
Deftiger Gulasch vom Rind
mit Paprika, Champignons und kleine Röhrennudeln
*
Kichererbsen-Curry mit Reis*

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
*
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen
*
Gebrannte Creme mit Kirschen
*
Käsebrett mit Trauben mit Feigensenf

42,00 € p. P.

*Vegan

Buffetvorschlag 4

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Croutons
und Joghurtdressing
*
Verschiedene Dips* (Avocado, Hummus, Tomaten)
*
Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Tranchen vom Rosa Roastbeef mit Remoulade
*
Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto, Balsamico und Rukola

Suppe

Tomatensuppe mit Croutons

Hauptgänge

Gebratenes Ostseedorschfilet an Dijon-Senfsauce
mit Blattspinat und Kräuterreis
*
Tranchen vom Schweinefilet
auf buntem Gemüse und Kartoffelgratin
*
Gebackener Blumenkohl mit Süßkartoffelpüree *

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
*
Panna Cotta mit verscheiden Fruchtsoßen
*
Rote Waldbeerengrütze
*
Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

42,00 € p. P.

*Vegan

Buffetvorschlag 5

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Croutons
und Kräuterdressing

*

Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz

*

Haupgänge

Gebratenes Kabeljaufilet an Dijon-Senfsauce
mit Spinat und Reis

*

Geschmorter Kasseler in eigener Soße
auf Karamellisierten Sauerkraut und Salzkartoffeln

*

Kartoffelgemüsepfanne mit karamellisierten Nüssen und Rukola

*

Dessert

Schokoladenpudding mit Brombeeren

*

Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

38,00 € p. P.

***Vegan**

Grillbuffet 1

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
Tomate-, Gurke, Paprika, Oliven und Croutons
Joghurtdressing
*
Kraut- und Farmersalat
*
Kartoffel- und Nudelsalat
*
Tomaten- und Gurkensalat
*
Verschiedene Dips (Avocado, Hummus, Tomate)
*
Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto, Balsamico und Rukola

Vom Grill

Marinierte Schweinesteaks
*
Mariniertes Putensteak
*
Bratwurst
*
Kabeljau mit Wurzelgemüse – in Folie gegart-
*
Halloumi gegrillt (Grillkäse)
*
Gegrillte Maiskolben
*
Thymiankartoffeln
*
Ofenkartoffel mit Sour Cream
*
BBQ-, Knoblauch-, Senfsauce und Ketchup

Dessert

Creme Brûlée mit Erdbeerenragout
*
Gegrillte Wassermelone mit Honig
*
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

46,00 € p. P.

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Croutons
Ceasar Dressing
*
Kraut- und Farmersalat
*
Kartoffel- und Nudelsalat
*
Verschiedene Dips* (Avocado, Hummus, Tomate)
*
Bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto, Balsamico und Rukola

Vom Grill

Marinierte Schweinesteaks
*
Bratwurst
*
Seelachs mit Wurzelgemüse – in Folie gegart-
*
Halloumi gegrillt (Grillkäse)
*
Gegrillte Maiskolben
*
Thymiankartoffeln
*
Ofenkartoffel mit Sour Cream
*
BBQ-, Knoblauch-, Senfsauce und Ketchup

Dessert

Schokoladenpudding mit Heidelbeeren
*
Gegrillte Wassermelone mit Honig
*
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

40,00 € p. P.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie Informationen zu unseren Hochzeitspauschalen und den dazugehörigen Buffets.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.





Heiraten im Golfpark Strelasund

Hochzeitspauschale 1



Hochzeitsbuffet (siehe Buffet 1a, 1b)
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive 8 Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss

EUR 111,90 pro Person

Hochzeitspauschale 2

Kaffee und Kuchen am Nachmittag
Großes Hochzeitsbuffet (siehe 2a, 2b)
Stuhlhussen
Festliche Tischdekoration inklusive Blumen
Große Getränkepauschale (inklusive 8 Spirituosen und Sektempfang)
Mitternachtsimbiss



EUR 138,90 pro Person

Kinder von 0 bis 2 Jahre sind kostenfrei.
Von 3 bis 6 Jahre berechnen wir EUR 25,00
und von 6 bis 12 Jahren berechnen wir die hälfte der Hochzeitspauschale.

Ihr Hochzeitsbuffet I a

Vorspeisen

Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika,
Hausdressing, Croutons und Kräutern
*
Duett von Tomate und Mozzarella mit Pesto und Balsamico
*
Brotkorb mit Butter und Schmalz
*
Internationale Käseauswahl
mit Weich- und Schnittkäsen und Weintrauben

Suppe

Hochzeitssuppe
Geflügelbrühe mit eigenem Fleisch, Eierstich
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom Wild
mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Spätzle
*
Gebratene Filets von Ostseefischen in Kräutersauce
mit glasiertem Lauchgemüse und Thymiankartoffeln
*
Curry- Gemüsereispfanne* mit einem bunten Mix aus Nüssen und Rukola

Desserts

Mecklenburger Rote Grütze mit Vanillesauce
*
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
*
Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

*Vegan

Ihr Hochzeitsbuffet 1 b

Vorspeisen

Salatbuffet
mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika
Himbeervinaigrette, Croutons und Kräuter

*

Pommersche Schlachterplatte
mit Remoulade und Meerrettich

*

Brotkorb mit Butter und Schmalz

*

Internationale Käseauswahl
mit Weich- und Schnittkäsen und Weintrauben

Suppe

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Hauptgänge

Geschmorter Wildbraten
in Rotweinsoße auf Speckbohnen und Spätzle

*

Gebratene Filets vom Boddenzander
mit Rahmspinat und Thymiankartoffeln

*

Kartoffel- Gemüsepfanne mit Fetakäse

Desserts

Mecklenburger Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

*

Weißes Schokoladenmousse mit Apfelragout

Ihr Hochzeitsbuffet II a

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat,
Himbeervinaigrette und Joghurtdressing, Croutons, Kräuter, Nüssen und Sprossen
*
Kleine AntiPasti Variation
*
Pommersche Schlachterplatte
*
Duett von Graved- und Räucherlachs mit Apfelmeerrettich und Honig- Senfsauce
*
Tranchen vom rosa Roastbeef mit Remoulade und Essiggemüse
*
Brotkorb mit Brot und Brötchen aus der Region, Salz- und Kräuterbutter, Schmalz
*
Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Hochzeitssuppe
Geflügelbrühe mit eigenem Fleisch, Eierstich
Gemüse, Fadennudeln, Kräuter und Frühlingslauch

Hauptgänge

Piccata von der Putenbrust in Tomatensauce
Putenbrust in Käse- Ei Hülle Ratatouille Gemüse und Thymiankartoffeln
*
Gebratene Filets von Ostseefischen in Safransauce
mit Kaiserschoten-Fenchelgemüse und Duftreis
*
Käsespätzle
in Gemüse-Sahnesoße, Röstzwiebeln und Rukola

Desserts

Tiramisu
*
2erlei Schokoladen-Mousse mit Brombeeren
*
Obstsalat mit Vanillesauce
*
Panna Cotta

Ihr Hochzeitsbuffet II b

Vorspeisen

Großes Salatbuffet
mit Tomaten-, Gurken-, Radieschen-, Paprika- und Möhrensalat,
Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing
Croutons, Kräuter, und Sprossen
*
AntiPasti Variation
*
Duett von Graved- und Räucherlachs
mit Apfelmeerrettich und Honig- Senfsauce
*
Pommersche Schlachterplatte
mit Remoulade und Meerrettich
*
Brotkorb mit Salz- und Kräuterbutter und Schmalz
*
Internationale Käseauswahl mit Weich- und Schnittkäsen, Weintrauben und Feigensenf

Suppe

Gulaschsuppe vom heimischen Wild
mit Pilzen, Kartoffeln und Gewürzgurke

Hauptgänge

Tranchen vom Maishähnchen mit Rosmarinjus
mit Karotten- Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin
*
Gebratenes Lachsfilet
mit bunter Gemüsevariation und Thymiankartoffeln
*
Kichererbsen-Kokos-Curry mit Reis*

Desserts

Lemon-Mousse mit Pistazien
*
Ragout von der Waldbeere mit flüssiger Sahne
*
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschen

*Vegan

Ihr Weg zu uns

Der Golfpark Strelasund liegt geographisch mit bester Anbindung an die A20 zwischen Stralsund und Greifswald.

Auch als Ausgangspunkt zum Besuch anderer Golfdestinationen wohnen Sie bei uns ideal, nach Rügen sind es nur 25 km, 60 km nach Usedom.

- A20 Grimmen Ost abfahren, dann nach rechts Richtung Grimmen einordnen
- 2. Ampel nach rechts Richtung Bartmannshagen abbiegen
- nach ca. 2 km Abzweig Kaschow nach rechts (Alleenstraße) abbiegen
- ca. 1 km geradeaus fahren, rechts abbiegen → Golfpark Strelasund

Bei älteren Navigationsgeräten geben Sie bitte folgende Ortsangabe an:

Kaschow 14
18516 Süderholz
Ortsteil: Kaschow

Ihnen stehen unsere Parkplätze KOSTENFREI zur Verfügung!



Veranstaltungsordnung des Golfparks Strelasund

§ 1 Anwendungsbereich

1. Diese Veranstaltungsordnung gilt für sämtliche Leistungen, die die Golfpark Strelasund GmbH & Co. KG bzw. ihre Tochtergesellschaften (im Folgenden „Golfpark Strelasund“) gegenüber dem Gast, dem Veranstalter und sonstigen Vertragspartnern (im Folgenden „Vertragspartner“) erbringt.

§ 2 Vertragsschluss

1. Der jeweilige Vertrag kommt grundsätzlich nach mündlichem oder schriftlichem Antrag des Vertragspartners und durch die Annahme des Golfparks Strelasund zustande. Dem Golfpark Strelasund steht es frei, den Antrag schriftlich, mündlich, in Textform (E-Mail, Fax) oder schlüssig, durch Leistungserbringung, anzunehmen.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden.

§ 3 Veranstaltungen

1. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass für eine Veranstaltung nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann.
2. Der Austausch einzelner Speisen ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Kalkulation des Menü’ s bzw. des Buffets.
3. Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.
4. Eine Änderung der Teilnehmeranzahl für das gemeinsame Essen bitten wir bis spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum **schriftlich** mitzuteilen. Später bekannt werdende Reduzierungen können bei der Vorbereitung und Abrechnung nicht berücksichtigt werden.
5. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu den Veranstaltungen ist nicht gestattet.
6. Ausgeteilte bzw. im Buffet ausgelegte Lebensmittel dürfen nicht erneut ausgegeben werden. Buffets werden von den Mitarbeitern aus hygienischen Gründen 2,5 Stunden nach der Eröffnung des Buffets abgeräumt und vernichtet.
7. Der Veranstaltungsraum steht Ihnen maximal eine halbe Stunde vor Beginn zur Verfügung.
8. Für Umbaumaßnahmen während oder in den Pausen Ihrer Veranstaltung, (z.b. Tischaufstellung etc.), werden Extrakosten nach Höhe des Aufwandes berechnet.
9. In den gastronomischen Leistungen sind die Serviceleistungen und Personalkosten selbstverständlich enthalten. Wenn nicht ausdrücklich anders erwünscht, wird das Servicepersonal nach den Erfordernissen der Feierlichkeit eingesetzt und ggf. nach dem Servieren reduziert. Ein ausreichend bemessener Service ist somit jederzeit gewährleistet.
10. Das Servicepersonal steht selbstverständlich bis zum Ende der Veranstaltung zur Verfügung, wird aber ab 02:00 Uhr als Nachtaufschlag mit je 2,00 € pro angegebener Personenanzahl pro angefangener Stunde aufgerechnet.
11. Aufgrund des laufenden Spielbetriebes und damit verbundener Unfallgefahr auf den Golfplätzen, ist es für das Aufnehmen von Fotos oder für Besichtigungen nicht gestattet, diese ohne Begleitung durch einen Mitarbeiter des Golfparks Strelasund zu betreten. Informieren Sie auch dahingehend Ihre Gäste. Bei Schäden und Unfällen haftet der Veranstalter.

§ 4 Preise und Zahlungen

1. Die Preise der Leistungen richten sich nach der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste des Golfpark Strelasund.
2. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Der Golfpark Strelasund ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Vertragspartner eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zu 100% der gesamten Zahlungsverpflichtung des Vertragspartners zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag festgehalten werden.
4. Der Zahlungsanspruch des Golfparks Strelasund ist innerhalb von 10 Tagen nach Zugang der jeweiligen Rechnung ohne Abzug fällig. Eine Rechnung gilt spätestens 3 Tage nach Versendung als beim Rechnungsempfänger zugegangen, sofern kein früherer Zugang nachgewiesen werden kann.

§ 5 Haftung des Golfpark Strelasund bei eingebrachten Gegenständen

1. Für mitgebrachte Gegenstände des Vertragspartners und deren Gästen gelten die gesetzlichen Bestimmungen der §§ 701 ff BGB.

§ 6 Leistungsstornierung

1. Reservierungen des Vertragspartners sind für beide Vertragspartner verbindlich. Bei einer Stornierung des Vertragspartners hat dieser folgenden Schadensersatz zu leisten:
a) kein Schadensersatz, wenn die *schriftliche* Stornierung bis 90 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
b) Schadensersatz i. H. v. 50% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 30 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
c) Schadensersatz i. H. v. 70% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 15 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
d) Schadensersatz i. H. v. 90% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die *schriftliche* Stornierung 2 Tage vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
e) Schadensersatz i. H. v. 100% des Wertes der bestellten Leistungen, wenn die schriftliche Stornierung 1 Tag oder gar nicht vor Beginn des Leistungszeitraums dem Golfpark Strelasund zugeht.
2. Sofern der Golfpark Strelasund die stornierte Leistung im vereinbarten Zeitraum anderweitig gegenüber Dritten erbringen kann, reduziert sich der Schadensersatz des Vertragspartners um den Betrag, den diese Dritten für die stornierte Leistung zahlen, maximal jedoch bis zum Entfallen des gesamten Schadensersatzes.

Stand Januar 2025

_____

Datum, Unterschrift des Vertragspartners