



Achteck

Veranstaltungsfragebogen

Veranstalter: _____

Anschrift: _____

Ansprechpartner: _____

Telefonnummer: _____

Mailadresse: _____

Datum der Veranstaltung: _____

Motto der Veranstaltung

- Meeting Event Party Konzert
 rustikal gehoben exklusiv Privat
 geschlossene Gesellschaft
- Öffentlich
- Veranstalterhaftpflicht GEMA Eintrittskassierung Vergnügungssteuer

Steuernummer _____

Personenanzahl _____ Bereich 100-150 150-200 200-300 300-400

Zeiten

Stand by: _____ erste Gäste: _____ VA Start: _____

Buffetstart: _____ Ende: _____

Erste Nutzung: _____ letzter Abtransport: _____



Ausstattung

- Bar1 Bar2 Garderobe Raucherpagode

Sitzmöglichkeit

- Polsterstühle Hussen
 Barhocker Loungemöbel

Tische

- Tisch lang 160x0,65 cm Banketttisch 220x80 cm Tisch rund D=150 cm Stehtische

Tischwäsche

- Dunivlies Frb. Tischdecken Buffetskirttings
 Stretchhussen f. Stehtische, Farbe: _____ Hussen für Stühle
 Servietten Duni Stoff-Servietten

Deko

- Kerzen Blumen Gestecke Blumenbouquets

Geschirr

- Standardgläser Bankettgläser Accopalgeschirr Gala Porzellangeschirr
 Edelstahlbestecke Gala Bestecke Buffeteindeckung Sitzplatzeindeckung

Technik

- Bühne Musikanlage Redneranlage Beschallung Beamer/Videowand
 LED-Wand Funkmikro Anzahl: _____ Rednerpult Flatscreen-TV
 LJ/Techniker DJ ab: _____ Ende: _____ Band ab: _____ Ende: _____
 andere Technik _____

Veranstaltungskonzept

- Getränkeempfang am Einlass Canapesempfang/Snacks
 Pausenversorgung Getränkeabholung vom Tresen
 Getränkeservice Abräumservice
 Getränke Tischservice Tellerservice

Servicekräfte

- Tresenkräfte Bedienungen Köche
 Garderobenservice WC/Reinigungsservice
 Security (1x bis 100P. | 2x bis 200P. | 3x bis 300P. | 4x bis 400P.)



Getränke

- Pauschalabrechnung** **Einzelabrechnung**
- | | | | |
|--|---|----------------------------------|--|
| <input type="radio"/> Mineral Standard | <input type="radio"/> Säfte | <input type="radio"/> Softdrinks | <input type="radio"/> Lemon/Tonic |
| <input type="radio"/> Filterkaffee | <input type="radio"/> Kaffeespezialitäten mit Spezialmaschine | <input type="radio"/> Teebeutel | |
| <input type="radio"/> Glühwein | <input type="radio"/> Fassbier | <input type="radio"/> Fl Bier | <input type="radio"/> Fl Hefeweizen |
| <input type="radio"/> alkf. Bier | <input type="radio"/> Sekt | <input type="radio"/> Prosecco | <input type="radio"/> Wein Rotkäppchen r/w tr. |
| <input type="radio"/> Wein Eden Koben Winzer Pfalz | | <input type="radio"/> Wodka | <input type="radio"/> Havana |
| <input type="radio"/> Jägermeister | <input type="radio"/> Korn | <input type="radio"/> Berentzen | <input type="radio"/> Baileys |
| <input type="radio"/> Ballantines | <input type="radio"/> Cocktails | <input type="radio"/> Aquavit | <input type="radio"/> Obstler |

Warme Speisen

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="radio"/> warme Speisen | <input type="radio"/> Kombibuffet | <input type="radio"/> mit Frontcooking/Service | |
| <input type="radio"/> Schwein | <input type="radio"/> Rind | <input type="radio"/> Geflügel | <input type="radio"/> Wild |
| <input type="radio"/> Lamm | <input type="radio"/> Fisch | <input type="radio"/> Krustentiere | <input type="radio"/> Spiesse |
| <input type="radio"/> Vegi | <input type="radio"/> Gemüseplatte | <input type="radio"/> Mediterranes | <input type="radio"/> Sauerkraut/Rotkraut |
| <input type="radio"/> Kartoffeln | <input type="radio"/> Gratin | <input type="radio"/> Bratkartoffeln | <input type="radio"/> Pürree |
| <input type="radio"/> Kroketten | <input type="radio"/> Reis | <input type="radio"/> Aufläufe | <input type="radio"/> Saucen |
| <input type="radio"/> Dipsaucen | <input type="radio"/> Ketchup | <input type="radio"/> Senf | <input type="radio"/> Klare Suppe |
| <input type="radio"/> gebundene Suppe | <input type="radio"/> Soljanka | <input type="radio"/> Salatbeilagen (Kartoffelsalat/Weisskraut etc.) | |
| <input type="radio"/> Rohkost (Tomaten/Gurkensalat) | | <input type="radio"/> Baguette | <input type="radio"/> Brotvariationen |

Kalte Speisen

- | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------------------------------|
| <input type="radio"/> Buffetplatten | <input type="radio"/> Snackbuffet | <input type="radio"/> Fingerfoodbuffet | <input type="radio"/> Flyingfood |
| <input type="radio"/> Käsevarianten | <input type="radio"/> Fischvarianten | <input type="radio"/> Schinken-/Bratenvariationen | |
| <input type="radio"/> Salatvariationen | | | |

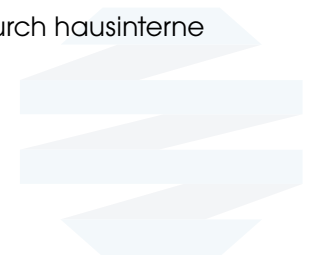
- Spezialitätensnacks wie:
- gefüllte Eier
 - Mozarellaspiesse
 - Pumpernickel-Käse-Spiesse
 - Lachspralinen
 - Lachsrollchen
 - Roastbeefrollchen

- | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|
| <input type="radio"/> Mettbällchen | <input type="radio"/> Käsespiesse | <input type="radio"/> Geflügelcocktail | <input type="radio"/> Krabbenscocktail |
| <input type="radio"/> Nordseekrabbenscocktail | | <input type="radio"/> Spargellachscocktail | |
| <input type="radio"/> Rohkostsalat | <input type="radio"/> Rohkostbuffet | <input type="radio"/> mit Fetakäse | <input type="radio"/> Antipasti |
| <input type="radio"/> Dressingauswahl | <input type="radio"/> Butterkugeln | <input type="radio"/> Kräuterbutter | |
| <input type="radio"/> Baguette | <input type="radio"/> Partybrötchen | <input type="radio"/> Schnittbrot | <input type="radio"/> Brotlaiber |

Dessert/Kuchen

- | | | | |
|---|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="radio"/> Desserts in Schalen | <input type="radio"/> Desserts in Gläser | <input type="radio"/> Flyingdesserts | <input type="radio"/> Obstbuffet |
| <input type="radio"/> Kuchenbeilagen | <input type="radio"/> Kuchenbuffet | <input type="radio"/> Plattenkuchen | <input type="radio"/> Torten |
| <input type="radio"/> Petti Fouré | <input type="radio"/> Gebäckteller | <input type="radio"/> Salzgebäck | |

Gastronomie-/Technik-/Service-/Security-Leistungen werden ausschließlich durch hausinterne Partner abgedeckt. Das Rauchen ist im Gebäude untersagt.



Vielen Dank für Ihre Mail und Anfrage für eine Anmietung des Konferenz- und Eventzentrums „Achteck“ in Schwerin!

Grundsätzlich können wir ein Angebot unterbreiten, hierbei ist allerdings zu beachten, daß es sich dann exklusiv für Sie um die Anmietung des Gesamtobjektes handelt, wo die Kapazität je nach Motto bei mind. 100/120 Personen bis max 850 Personen liegen sollte, um eine reelle Kostenkalkulation zu bekommen.

In der Baukastenkalkulation für ein Event fallen folgende Bausteine zur Kalkulation:
Alle Preise werden dann in netto ausgewiesen, zzgl. geltender MwSt.

- Raummiete inkl. Verbrauchsmedien für den VA Tag (Wasser/Strom/Reinigung übl. Grades/komplette Licht/Tonanlage/Monitornutzung) (fix)
- Ausstattungsvariante je Pers. Konferenz/Stuhlreihen/Tisch & Stühle/Gala (variabel)
- Eindeckungsvariante je Pers. Standard-Gala etc. (variabel)
- Buffet nach Angeb./Absprache inkl. Kochpersonal (variabel je Pers.)
- Getränke- Servicepauschale (Softdrinks/Kaffee/Bier/Wein Sekt) (variabel je Pers.)
- Spirituosenpauschale je Pers. (variabel)
- Garderobe/Reinigungspersonal (n. Stundenberechnung)
- Servicepersonal-Upgrade
- Zusätzliche Auf-/Abbaukräfte
- Techniksonderwünsche (Beamer/LED Wände/Bühnen/Aussenillumination)
- Security (n. VstVO MV/je 100Pers. 1x Security) (n. Stundenberechnung)
- DJ (fix)
- Band
- LJ/Techniker für VA Technik (fix)
- Gebühren (GEMA)

Eine Abteilung, und dadurch Minimierung der Grund- und Nebenkosten, ist leider nicht möglich auf den gesamten 800qm.

Aus konzessionellen Gründen ist es auch nicht möglich, eigenes Catering/Service/Security mitzubringen oder die Durchführung von öffentlichen Tanz-/Diskothekenveranstaltungen.

Parkplätze (ca. 2000) sind komplett nutzbar, ausser es kommt zu Einschränkungen durch Veranstaltungen in der Kongresshalle oder Palmbergarena.



Geplante Kosten

Kalkulation Stand 2021 - Preise netto zzgl. ges. MwSt! - Änderungen vorbehalten

*Achteckanmietung lt. Absprache	netto 1.800,00 €
Raumkosten für eine 9-Stunden-Veranstaltung ab 17 Uhr inkl. Medien wie Wasser/Wärme/Stromkosten/Reinigung des üblichen Grades/Technik inkl: Beschallungsanlage Innen/Aussenkreis/Funkmikro/Anschlußmgl. für DJ/Band/Tanzflächeneffektbeleuchtung/Spiegelkugel (ohne Bedienungspersonal)	
* Tagesveranstaltung ca. 5 - 6 h Nutzung bis 17 Uhr	1200,00 €
* Gebäudenutzungspauschale Vor-/Nachtag	je 600,00 €

Zusätzliche Upgrades werden separat berechnet

Einbauten mit Bestuhlung/Möbel/Tischsonderformen zzgl. ggfl. Sonderwünsche

Ausstattung a.P. Tische Stühle/Bufettische Stehtische Lounge	3,50 €/Pers.
Ausstattung a.P. parlamentarische Konferenz inkl. ggf. Buffet/Stehtische/Lounge, Partyausstattung, Barhocker	2,20 €/Pers.
Ausstattung a.P. Konferenz, Kinobestuhlung, ggf. Bufettische/Lounge	1,80 €/Pers.
Ausstattung Trennwände 2,20x 3,00Meter	15,00 € Stck.

Eindeckung der Tische, Ausstattung für Buffet/Tresen/Dekovarianten Sonderwünsche werden hinzugerechnet

Ausstattung Galaeindeckung a.P. (Stuhlhusse, Serviette/Galageschirr/Deko)	6,50 €/Pers.
Ausstattung Tischwäsche a.P. Standard (Sitzplatz/Buffet/Einde Stehtischhussen)	3,20 €/Pers.

Buffet nach Ihren Vorgaben inkl. Geschirr/Personal ca 31,00 €/Pers.

Bsp.: Menüfolge Buffet Gala incl. Kochbedienung und Frontcooking

- Als Suppenbuffet reichen wir eine fruchtige Soljanka mit Baguettebrot und eine Tomatencremesuppe
- Norwegischer Lachs in Olivenöl, frisch gebraten auf Blattspinat, Gemüsepfanne und Meerrettichsauce
- Hähnchenbrustfilettranchen in Curryfruchtsauce
- Wildschweinkeule mit Rotkraut
- Kasslerrücken und Schweinefiletmedaillons auf frischem Marktgemüse mit Zwiebeln gebraten, Champignons und Tomatenecken dazu eine Rotweinsauce
- Als Beilagen zu den Gerichten reichen wir:
Kartoffelgratin mit Käse überbacken und Porree-Streifen, Schwenkkartoffeln, Spätzle und eine Reis-Wildreismischung
- Im kalten Buffet halten wir Schinken- und Bratenauswahl, filetierte Fischspezialitäten und ein internationales Käsebuffet bereit, sowie ein Salatbuffet, Rohkostvariationen mit Dressings und eine Brotauswahl mit Butterrosetten

Rote Grütze, Mousse Chocolat, Herrencreme und ein Obstbuffet, runden das Dessertbuffet ab.



Getränkesservice nach Absprache incl Ausstattung & Service 26,00 €/Pers.
 Getränkepauschale für alle offenen alkoholfreien Getränke, Bier (div. Sorten), Wein (Eden Koben
 Winzer Wein), Sekt/Kaffee, inkl. Bedienpersonal.

Getränkesservice nach Absprache inkl. Ausstattung & Service 9,50 €/Pers.
 Personenpauschale für Spirituosen (Wodka, Havana, Whiskey, Baileys, Bacardi, Gin, Pfeffi...)

Alternativ bieten wir Ihnen an

- Servicepauschale je Person (ab 120 Pers.) 12,50 €/Pers.
- Bedienung auf Abrechnung und Bedarf je Person 24,95 €/h/Pers.

Zzgl. Getränke zum Kauf, nach Angebot/Absprache & Verbrauch., Zzgl Mwst
 Für die Berechnung wird vorab 10,00 € netto je Person kalkuliert.

Mineralwasser Güstrower Gourmet 0.7 l	3,20 € Fla.
Orangensaft Klindworth 1.0 l	4,10 € Fla.
Cola, Cola light, Fanta, Sprite 1.0 l	3,85 € Stück
Kaffee eine Tasse Filterkaffee kpl.	1,10 € Port.
Kaffeespezialitäten aus Mellitakaffeeautomat	1,35 € Stück
Wein Eden Koben Grauer Burgunder Pfalz Weisswein tr	16,75 € Fla.
Wein Eden Koben Merlot Pfalz Rotwein tr.	16,75 € Fla.
Sekt Rotkäppchen 0,7l tr.	10,92 € Fla.
Bier BECK` s Bier Flasche 0,33l	1,21 € Fla.
Faßbier im Ausschankl Hasseröder Pils je 0,3l	2,20 € Glas
Faß Hasseröder Pils 30l	198,00 € Fass

Getränkepreise freibleibend je Veranstaltungstyp.

Service

Stunden werden nach Verbrauch abgerechnet

Alle nicht inkludierten Serviceleistungen nach Einsatzzeit/Mindestbuchzeit 4 h,
 Abrechnung im 30 Min.-Rhythmus

- Bedienung Haustechniker (Fahrstuhlberechtigter u.ä.) 22,85 €/h
 ggf. für Betreuung für Vor- oder Nacheinbauten durch den Mieter
- Garderobenpersonal je h 22,85 €/h
- Reinigung Zwischenreinigung/Toilettenreinigung/Endreinigung 22,85 €/h
- Service/Bedienung 24,95 €/h
 Für zusätzlich gewünschtes Personal
- Objekt-/Veranstaltungsleiter Std. je Pers. 26,70 €/h
- Einlasspersonal Security je Pers/h 24,95 €/h

(1x Security für je 100 Personen, 2x bei 200 Personen, etc. - Notwendig nach Versammlungsstätten-
 verordnung MV, da ein Veranstaltungszentrum überregionaler Bedeutung)



- Prof. DJ für den Abend ca. 310,00 €/6h
 - Techniker Elektro-/Musikanlage je h 25,75 €/h

 - Musik u. Beschallung I. Absprache
- zusätzliche Technikwünsche wie Beamer, Bühnen, Beleuchtung/LED Wände nach Aufwand.
-
- * Endreinigung nach überdurchschnittlicher Verschmutzung 380,00 €

Preise zzgl. Mwst!

Kaution: nach Bedarf/Vereinbarung : Als Pfandrecht für evt. Schäden/Mehraufwendungen etc.

Zahlungsbedingungen:

Vom Angebots-/Rechnungsbetrag sind 3 Wochen vor Veranstaltung 75%, gutgeschrieben auf das Konto zu überweisen, die restlichen 25% 3 Tage VOR Veranstaltung, gutgeschrieben auf das Konto, sowie die Kaution.

Bei Nichteingang der Zahlung findet die Veranstaltung NICHT statt, Schadensersatzforderungen werden geltend gemacht.

Ausserbehördliche Schließungsverfügungen (z. B. Corona).

Berechnungsdifferenzen, wie Getränkeverbrauch auf Kommission/Stundenabrechnungen und auch die Kautionsrückzahlung, erfolgt 7 Tage nach Veranstaltung auf Abrechnung. Oder nach anderen dann schriftlich fixierten Bedingungen.

