

rennn bahnn berlin



Bankettmappe für Hochzeiten auf der rennbahn berlin

Herzlich Willkommen

Hochzeiten auf der rennbahn berlin

Liebe Gäste,

auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Ideen für Ihre Hochzeit auf der rennbahn berlin in Mariendorf vor.

Alle dargestellten Preise verstehen sich inklusive der Kosten, wie Reinigungskosten, Servicepersonal etc.

Je nach der Größe Ihrer Gesellschaft kommen unterschiedliche Räume für Ihre Feier in Frage, die wir Ihnen innerhalb dieser Mappe vorstellen.

Folgende Leistungen sind in unseren Buffets, Getränkepauschalen und Einzelbausteinen schon inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:

- ✓ Servicepauschalen
- ✓ Nachtzuschläge
- ✓ Ausreichend Parkplätze auf dem Gelände
- ✓ Professionelle Veranstaltungsbetreuung vor und während der Feier
- ✓ Jeder Raum verfügt über einen separaten Terrassenbereich oder einen Balkon, der mitgenutzt werden kann.

Die rennbahn berlin in Mariendorf

Die Rennbahn in Stichworten:

- 22 Hektar Gelände
- 6 Veranstaltungsräume in vier Gebäuden
- Indoor von 30 bis 450 Personen bei Bankett-Veranstaltungen
 - Indoor von 30 bis 1.200 Personen bei Stehempfängen
- Outdoor Veranstaltungen mit mehreren Tausend Personen

Arrangements

Arrangements und Angebote für jeden Anlass...

Nicht immer muss das Rad neu erfunden werden!

Dem Anlass entsprechend haben wir in unseren Arrangements verschiedene Ideen für Ihren besonderen Tag auf der rennbahn berlin zusammengestellt. Diese haben wir aus jahrelanger Erfahrung zusammengestellt, um Ihnen den Kosten-Überblick zu erleichtern.

Individuelle Bausteine

Niemand gleicht dem Anderen und is(s)t etwas besonderes... Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier genau nach Ihren Wünschen.

Ab Seite 12 finden Sie eine Vielfalt von Buffets, mit denen Sie Ihre einzigartige Feier individuell zusammenstellen oder ergänzen können.

Wir beraten Sie gerne!

Bitte berücksichtigen Sie für Ihre erste Kostenkalkulation nachfolgende Positionen:

Buffetpreis (inkl. Geschirr & Besteck, Servicepersonal)

Getränkepauschale oder alternativ Abrechnung nach Verzehr lt. Karte

Raummiete – je nach Locationwahl

Pauschale in Höhe von 7,50 € für Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau
Etwaige Zusatzbuchungen (Snacks zum Empfang, Mitternachtsimbiss o.ä.) nach Auswahl

Herzlich Willkommen

Hochzeiten auf der rennbahn berlin

Inhaltsverzeichnis

Durch einen Klick auf die Überschrift gelangen Sie direkt zur Zielseite

	ab Seite
Allgemeines – rennbahn berlin	4
Veranstaltungsräume Stall-Casino & Teehaus	5
Veranstaltungsräume Kaiserlich Endell'sche Tribüne	6
Veranstaltungsräume Tribünengebäude	7
Hochzeitsarrangements	
Arrangement „Classic“	8
Arrangement „Advanced“	9
Arrangement „Superior“	10
Arrangement „Premium“	11



Individuelle Bausteine und Ergänzungen

Buffets	12
Suppen, Dessert und Fingerfood	18
Empfangs- und Mitternachtssnacks	19
Getränkepauschalen	20
Bankettweine	22
Getränke-Einzelpreise	23
Dekoration, Zusatzbuchungen und Partnerempfehlungen	25
Freie Trauung Hotels in der Umgebung	26
FAQ	27
AGB	29



rennbahn berlin

Allgemeines

Allgemeines

In Mariendorf treffen sich nicht nur Trabrenn-Liebhaber, sondern die Trabrennbahn bietet durch die vielen unterschiedlichen Gebäude auch den perfekten Rahmen für ein geschlossenes Event im Kreise der Familie oder für Firmen. Das Eventgelände hat drei Veranstaltungsgebäude und zusätzlich zwei Publikumstribünen.

Durch die etwas höher gelegenen Gebäude bietet jede Location einen besonderen Blick auf die Trabrennbahn. Die Rennbahn lockt zudem nicht nur Reitsportbegeisterte an, sondern auf der Rasenfläche, die von der Rennstrecke umrandet wird, befindet sich zusätzlich eine Golfanlage mit Driving Range und ein Putting Green, die für Firmenevents ein tolles Rahmenprogramm bietet.

Rennbahn

Die 1913 eröffnete Trabrennbahn Mariendorf ist die älteste bestehende Sportstätte Berlins und eng mit der Geschichte der Hauptstadt verbunden. Sie ist der Austragungsort des Deutschen Traber-Derbys und der Breeders Crown – den beiden wichtigsten Ereignisse des nationalen Sulkysports. In Mariendorf finden jährlich über dreißig Renntage statt, das gesamte Areal verteilt sich über 22 Hektar.

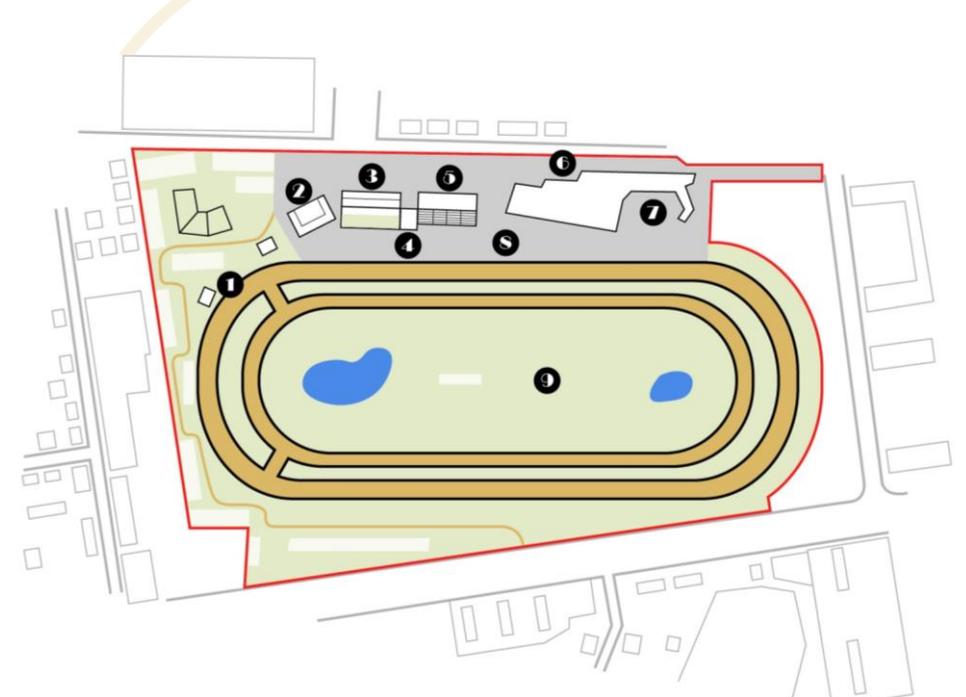


rennbahn berlin

Allgemeines

Lage

Die rennbahn berlin liegt im Süden von Berlin im ruhigen Stadtteil Mariendorf und bietet durch die vielen Kastanienbäume eine idyllische Lage in der Hauptstadt.



4. Festzelt Endell'sche Tribüne

7. Eingangsbereich

5. Robinson Tribüne

8. Tribünenmeile

6. Tribünenhaus

9. Infield

Veranstaltungsräume

Stall-Casino | 20 – 48 Gäste

Stall-Casino

Als traditionsreichstes Gebäude auf der Trabrennbahn ist das historische Stallcasino ein Treffpunkt für die Besucher an Renntagen und kann zudem auch exklusiv für Veranstaltungen gebucht werden.

Moderner Caféhausstil trifft auf urige Gemütlichkeit. Der einzigartige Ausblick von der anliegenden Sonnenterrasse auf die gepflegte Grünanlage ist besonders im Sommer ein beliebtes Pendant zum geschlossenen Veranstaltungsraum.

Das Stallcasino in Stichpunkten:

Raumgröße: 150m² | Nutzfläche: 90m² | Terrasse: ca. 500m²

48 Personen an Bankett-Tafeln (Indoor)

48 Personen mit Reihen-/Kinobestuhlung (Indoor)

16 Personen bei parlamentarischer Bestuhlung (Indoor)

ca. 200 Personen auf der Terrasse

Raummieten*:

Location	ab 30 Pers.	ab 100 Pers.	ab 150 Pers.
Stall-Casino – bis 5 Std.	250,00 €	-	-
Stall-Casino – bis 10 Std.	400,00 €	-	-
Verlängerung – je Std.	45,50 €	-	-

*zzgl. Pauschale für vorhandenes Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau in Höhe von 7,50 € pro Person. Preise brutto inkl. aktuellem MwSt.-Satz.



Veranstaltungsräume

Teehaus | 30 – 240 Gäste

Teehaus

Das Teehaus bietet durch die großen Fenster lichtdurchflutete Räume und einen fantastischen Blick über die Rennbahn. Es wurde in den 60er Jahren erbaut und bleibt bei der Inneneinrichtung, wenn auch in einem modernen Stil, seiner Epoche treu.

Das Teehaus verfügt über zwei separate Etagen, die bei großen Gesellschaften gern gemeinsam genutzt werden können. Die zwei unterschiedlichen Stockwerke bieten aber auch unabhängig voneinander eine wunderbare Möglichkeit eine Feier auszurichten.

Das Teehaus in Stichpunkten:

Erdgeschoss:

Raumgröße: ca. 160m² | Terrasse: ca. 300m²

100 Personen an runden Tischen

140-164 Personen an Bankett-Tafeln

94 Pers. mit parlamentarischer

Bestuhlung

154 Pers. mit Reihen-/Kinobestuhlung

ca. 150 Plätze auf der Terrasse

Obergeschoss:

Raumgröße: 180m² | Balkon: 70m²

120 Pers. an runden Tischen

160-180 Pers. an Bankett-Tafeln

108 Pers. mit parlamentarischer

Bestuhlung

180 Pers. mit Reihen-/Kinobestuhlung

ca. 68 Sitzplätze auf dem Balkon

Raummieten*:

Location	ab 30 Pers.	ab 100 Pers.	ab 150 Pers.
Teehaus EG – bis 5 Std.	350,00 €	450,00 €	-
Teehaus EG – bis 10 Std.	650,00 €	750,00 €	-
Verlängerung – je Std.	67,50 €	82,50 €	-
Teehaus OG – bis 5 Std.	500,00 €	600,00 €	-
Teehaus OG – bis 10 Std.	800,00 €	900,00 €	-
Verlängerung – je Std.	90,00 €	105,00 €	-

*zzgl. Pauschale für vorhandenes Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau in Höhe von 7,50 € pro Person. Preise brutto inkl. aktuellem MwSt.-Satz.

Veranstaltungsräume

Endell'sche Tribüne | bis 1040 Gäste

Endell'sche Tribüne

Die Endell'sche Tribüne wurde 1913 eröffnet und wurde 1978 unter Denkmalschutz gestellt. Der einzigartige Open Air Charakter gibt den unterschiedlichsten Events ihren Raum. Ob auf der gepflegten Rasenfläche oder unter dem Schutz des Daches; die Aussicht auf die Rennbahn und die liebevoll angelegte Grünanlage beeindruckt sowohl bei Tageslicht als auch bei Nacht.

Die Endell'sche Tribüne in Stichpunkten:

- Tribünengröße: 750m² | Rasenfläche: 500m² | Terrasse: 120m²
- 536 Sitzplätze in „Derby-Bestuhlung“ (4er/6er-Tische, Sitzplätze)
- 717 Personen in Konzertbestuhlung (nur Tribüne)
- 1048 Sitzplätze Konzertbestuhlung (Rasenfläche)
- Angrenzendes Festzelt mit 216m² Fläche (12x18m)

Raummieten*:

Location	Miete
Kaiserlich Endell'sche Tribüne	Nach Absprache in Abhängigkeit von der Nutzungsart!

Mögliche Events:

VIP | Konzerte | Lesungen | Shows | Firmenevents



Veranstaltungsräume

Festzelt | 80 – 208 Gäste

Festzelt (neben der Endell'schen Tribüne)

Das an die Endell'sche Tribüne angrenzende Festzelt wird hauptsächlich zum Traber-Derby als Cateringzelt genutzt. In der übrigen Zeit bietet es sich für eine vielfältige Nutzung an – als eigenständige Veranstaltungsfläche oder Ergänzungsfläche zur Endell'schen Tribüne oder der angrenzenden Terrassen- und Rasenfläche.

Das Festzelt an der Endell'schen Tribüne in Stichpunkten:

- Zeltgröße: 216m² (18x12m) | Rasenfläche: 500m² | Terrasse: 120m²
- 130 Personen an runden Tischen
- 208 Personen an Bankett-Tafeln

WC-Nutzung in der Endell'schen-Tribüne

➤ Nutzung als Sommer-Location (oder Extrakosten für Beheizung!)

Raummieten*:

Location	ab 30 Pers.	ab 100 Pers.	ab 150 Pers.
Festzelt – bis 5 Std.	350,00 €	450,00 €	550,00 €
Festzelt– bis 10 Std.	650,00 €	750,00 €	850,00 €
Verlängerung – je Std.	67,50 €	82,50 €	97,50 €

*zzgl. Pauschale für vorhandenes Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau in Höhe von 7,50 € pro Person. Preise brutto inkl. aktuellem MwSt.-Satz.

Veranstaltungsräume

Third Floor Tribünenhaus | 200 – 1.000 Gäste

Third Floor | 3. Obergeschoss

1972 wurde in Mariendorf das Tribünenhaus in Betrieb genommen. Das fünfstöckige Gebäude bietet über alle Etagen und Flächen für bis zu 5.000 Gäste Platz. Im 3. und 5. Obergeschoss liegen aktuell genutzten Veranstaltungsräume des Tribünenhauses.

In der 3. Etage befindet sich das Herzstück des charakteristischen Gebäudes. Das lichtdurchflutete Foyer empfängt seine Gäste mit einem exklusiven Garderobenbereich.

Der mehrfach abteilbare Raum bietet einen uneingeschränkten Blick auf das schön angelegte Gelände der Rennbahn. Bis zu drei Bars und eine große Tanzfläche runden das Gesamtkonzept ab.

Third Floor in Stichpunkten:

Raumgröße: 1.200m² und Terrasse: 400m²

300 Personen mit runden Tischen

450 Personen mit Bankett-Tafeln

450 Personen mit Reihen-/Kinobestuhlung

1.000 Personen als Stehempfang

Raummieten*:

Location	ab 100 Pers.	ab 150 Pers.	ab 250 Pers.
3rd-Floor – bis 5 Std.	1.050,00 €	1.200,00 €	1.350,00 €
3rd-Floor – bis 10 Std.	1.750,00 €	2.000,00 €	2.250,00 €
Verlängerung – je Std.	190,00 €	220,00 €	245,00 €

*zzgl. Pauschale für vorhandenes Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau in Höhe von 7,50 € pro Person. Preise brutto inkl. aktuellem MwSt.-Satz.



eventrennbahn-berlin.de

Veranstaltungsräume

Rooftop Tribünenhaus | 70 – 250 Gäste

Rooftop | 5. Obergeschoss

In der 5. Etage und am höchsten Punkt der Rennbahn überzeugt die Rooftop Lounge als elegante Dachgeschosslocation mit einer offenen Raumgestaltung.

Der über zwei Ebenen angelegte Raum ist von allen Seiten lichtdurchflutet und gibt individuellen Veranstaltungskonzepten ein einzigartiges Gesicht – abgerundet von der dazugehörigen Dachterrasse.

Die Rooftop Lounge eignet sich insbesondere für exklusive Veranstaltungsformate, die ihre Gäste überraschen und das bisher Erlebte übertreffen sollen. Auch Filmproduktionen und Ausstellung hat die Rooftop Lounge bereits erlebt.

Rooftop in Stichpunkten:

Raumgröße: 500m² und Terrasse: 150m² + Loggia: 100m²

200 Personen mit runden Tischen

200 Personen mit Bankett-Tafeln

100 Personen mit parlamentarischer Bestuhlung

200 Personen mit Reihen-/Kinobestuhlung

Raummieten*:

Location	ab 30 Pers.	ab 100 Pers.	ab 150 Pers.
Rooftop – bis 5 Std.	750,00 €	900,00 €	1.050,00 €
Rooftop – bis 10 Std.	1.250,00 €	1.500,00 €	1.750,00 €
Verlängerung – je Std.	135,00 €	165,00 €	190,00 €

*zzgl. Pauschale für vorhandenes Mobiliar, Tischdecken, Auf- und Abbau in Höhe von 7,50 € pro Person. Preise brutto inkl. aktuellem MwSt.-Satz.

Hochzeitsarrangement

Classic | 7 Stunden

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft

Hochzeitsessen

Buffet „[Mein Berlin](#)“ (siehe rechts)

Mitternachtssnack

Berliner Brotzeit

Getränkepauschale

[Basic](#) für bis zu 7 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Wasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Zusatzleistungen

Personal

Ausstattungs pauschale

Tischdecken

101,50 € Preis pro Person* (ab 30 vollzahlenden Gästen)

100,00 € Preis pro Person* (ab 100 vollzahlenden Gästen)

97,00 € Preis pro Person* (ab 200 vollzahlenden Gästen)

*zzgl. [Raummiete](#) je gebuchtem Raum



Hochzeitsessen

Buffet im Arrangement „Classic“

Mein Berlin

Hausgemachte Mini-Bouletten mit Balsamico-Cola-Ketchup,
fermentierten Senfkörnern und Altberliner-Kartoffelsalat
Räucherlachsplatte, Frischkäse-Dill-Dip und Brotsticks
Marinierter Schafskäse auf einem Linsensalat

mit kleinem Wurzelgemüse

Berliner Brotzeitplatte – "Hausschlachter Art" Blut- und Leberwurst,
Sülze, frisches Mett, Spreewälder Gewürzgurken, Brandenburger
Wiesenkäse, Schmalztöpfchen und gesalzener Butter –
dazu unsere Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Schusterjungen

Suppe (auf dem Buffet – alternativ zusätzliche Vorspeise möglich!)

Original Berliner Kartoffelsuppe mit Kalbseinlage

Kassler-Nacknbraten auf Sauerkraut mit Möhren, Bratensauce

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Havelzander

mit Spreewälder-Schmorgurkengemüse

Königsberger Klopse mit Kapernsauce (auch Nachfrage vegan)

Röst- und Schnittlauchkartoffeln | Wildreis

Berliner Luft – luftige Creme mit Himbeermark

Berliner Krapfen gefüllt mit Pflaumenmus

Hochzeitsarrangement

Advanced | 9 Stunden

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft

Hochzeitsessen

Buffet „[Mediterran](#)“ (siehe rechts)

Mitternachtssnack

Currywurst

Getränkepauschale

[Basic](#) für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Wasser,
Softgetränke, Bier vom Fass, Hefeweizen,
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Zusatzleistungen

Personal
Ausstattungs-pauschale
Tischdecken
Hausdekoration
Menükarten

132,00 € Preis pro Person* (ab 30 vollzahlenden Gästen)

130,50 € Preis pro Person* (ab 100 vollzahlenden Gästen)

128,00 € Preis pro Person* (ab 200 vollzahlenden Gästen)

*zzgl. [Raummiete](#) je gebuchtem Raum



Hochzeitsessen

Buffet im Arrangement „Advanced“

Mediterran

Duett von der Ochsenherztomate und Büffelmozzarella
mit Aceto Balsamico Reduktion, frischem Basilikum
und gerösteten Pinienkernen

Aromatische Honigmelone mit Serrano- und Parmaschinken
Vitello Tonato – kalter Kalbsbraten auf Thunfisch-Mayo-Sauce
Bruschetta Tomate und Basilikum
Antipasti-Variation von Mailänder Salami,
luftgetrocknetem Schinken, diverse Oliven,
gegrilltes Gemüse & mediterrane Käseauswahl
Dreierlei Ciabatta-Brot (Olive / Tomate / Natur), Grissini-Stangen
und unsere saisonalen Pesto-Kreationen

Mit Mozzarella, frischem Salbei und Alpenspeck gefüllte Putenröllchen
in einer mediterranen Tomatensauce

Dorade auf Fencheltomaten-Salsa und Tagliatelle

Vegetarische Gemüse-Paella

Mit Meersalz und Rosmarin gebackene Mini-Kartoffeln
Mediterranes Ofengemüse

Dessertvariation in Gläschen

Tiramisu

Crema Catalana

Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark

Berliner Krapfen gefüllt mit Pflaumenmus

Hochzeitsarrangement

Superior | 7 Stunden

Empfang

mit Prosecco und Orangensaft

Hochzeitsessen

Buffet „[Rennbahn](#)“ (siehe rechts)

Mitternachtssnack

Chili con Carne | Chili sin Carne

Getränkepauschale

[Longdrink](#) für bis zu 7 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Wasser, Softgetränke, Schweppes,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Longdrink- und Digestifauswahl
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Zusatzleistungen

Personal
Ausstattungs-pauschale
Tischdecken
Hausdekoration
Menükarten
Stuhlhussen

148,50 € Preis pro Person* (ab 30 vollzahlenden Gästen)

146,50 € Preis pro Person* (ab 100 vollzahlenden Gästen)

144,00 € Preis pro Person* (ab 200 vollzahlenden Gästen)

*zzgl. [Raummiete](#) je gebuchtem Raum



Hochzeitsessen

Buffet im Arrangement „ Superior“

Rennbahn

Pastasalat mit Rauchlachsstreifen in leichtem Dilldressing
Kalter Kasslerbraten auf feinem Krautsalat
Mini-Boulettchen gespießt mit Gewürzgurke
auf Altberliner-Kartoffelsalat
Tomaten-Apfel-Salat mit gegrilltem Feta-Käse
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanobel
und Balsamdressing
Antipasti-Variation - Salami, Schinken, Burrata,
getrocknete Tomate, eingelegtes Grillgemüse
Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Brötchen
Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter, gesalzener Butter
und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)

Brauhaus Rindsgulasch mit Schwarzbier, Champignons
und Tomaten an lila Bärlauch-Kartoffel und Rahmwirsing
Petersilien-Ingwer-Forellenfilet auf Tomaten-Gemüse-Reis
Trüffelpasta – handgemachte Tagliatelle mit Trüffel
Und Grana Padano Splittern

Saftige Schokoladen-Brownies
Zerlei Dessertvariationen im Gläschen (siehe Auswahl)

Hochzeitsarrangement

Premium | 9 Stunden

Empfang

mit Begrüßungscocktail

Hochzeitsessen

Buffet „[BBQ](#)“ (siehe rechts)

Mitternachtssnack

Currywurst und Käseplatte

Getränkepauschale

[Longdrink](#) für bis zu 9 Stunden

(Weiß- und Rotwein, Wasser, Softgetränke, Schweppes,
Bier vom Fass, Hefeweizen,
Longdrink- und Digestifauswahl
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Zusatzleistungen

Personal
Ausstattungs pauschale
Tischdecken
Hausdekoration
Menükarten
Stuhlhussen

169,00 € Preis pro Person* (ab 30 vollzahlenden Gästen)

167,00 € Preis pro Person* (ab 100 vollzahlenden Gästen)

163,50 € Preis pro Person* (ab 200 vollzahlenden Gästen)

*zzgl. [Raummiete](#) je gebuchtem Raum



Hochzeitsessen

Buffet im Arrangement „Premium“

BBQ

Gemüsesticks mit dreierlei Hummus und hausgemachtem Dip |
Bruschetta Tomate und Basilikum | Rosa Roastbeef auf Pumpernickel,
Frischkäsecreme und Meerrettich |
Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Brötchen | Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter,
gesalzener Butter und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)

Frisch vom Grill (bitte wählen Sie 5 Bestandteile aus)

Entrecôte vom Weiderind aus Anhalt |

Zartes Schweinenackensteak in Senf-Schwarzbeer-Marinade

Grillspieße „Schaschlik Art“ (Leber, Zwiebel, Paprika, Rind) |

Thüringer Rostbratwurst mit geschmorten Zwiebeln |

Bacon-Cheese-Bouletten

(Rinderhack gespickt mit Käse und Bacon umwickelt) |

Hühnerbrust in Thai-Curry-Cocos-Marinade |

Lachsfilet | Black-Tiger-Garnelen | Calamari mit Zitrone und Petersilie |

Gemüsespieße und halbe Maiskolben | Halloumi-Käse |

Feta-Päckchen (Fetakäse mit Zwiebel, Tomate, Paprika und Knoblauch)

Beilagen (bitte wählen Sie 4 Bestandteile aus)

Kartoffel-Gurkensalat mit Joghurt | Kartoffelsalat mit Wurstbrät |

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen

und Rucola | Nudelsalat mit Paprika, Mais, Tomate | Bunter Marktsalat

mit Tomaten, Gurken und Paprika an Balsamico-Dressing |

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico-Reduktion |

Sommerlicher Melonensalat mit Feta und Gurke

Gurkensalat mit Dill

Desserts

Wassermelone vom Grill mit Limetten-Minz-Zucker
2erlei Dessertvariationen im Gläschen (siehe Auswahl)

Einzelbausteine

Buffets

Mein Berlin

Hausgemachte Mini-Bouletten mit Balsamico-Cola-Ketchup, fermentierten Senfkörnern und Altberliner-Kartoffelsalat
Räucherlachsplatte, Frischkäse-Dill-Dip und Brotsticks
Marinierter Schafskäse auf einem Linsensalat
mit kleinem Wurzelgemüse

Berliner Brotzeitplatte – "Hausschlachter Art" Blut- und Leberwurst, Sülze, frisches Mett, Spreewälder Gewürzgurken, Brandenburger Wiesenkäse, Schmalztöpfchen und gesalzener Butter – dazu unsere Auswahl an handwerklich gebackenem Brot, Baguette und Schusterjungen

Suppe (auf dem Buffet – alternativ zusätzliche Vorspeise möglich!)
Original Berliner Kartoffelsuppe mit Kalbseinlage

Kassler-Nackenbraten auf Sauerkraut mit Möhren, Bratensauce
In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Havelzander
mit Spreewälder-Schmorgurkengemüse
Königsberger Klopse mit Kapernsauce (auch Nachfrage vegan)
Röst- und Schnittlauchkartoffeln | Wildreis

Berliner Luft – luftige Creme mit Himbeermark
Berliner Krapfen gefüllt mit Pflaumenmus

46,00 € (38,66 € netto) *

(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)



Summer in the City

Wildkräutersalat mit Gorgonzola und frischen Beeren der Saison
in sommerlichem Dressing

Erfrischender Melonensalat mit Feta und Gurke

Tranchen vom rosa Roastbeef auf Feldsalat mit gegrillten Champignons, dazu Sauce Tatar und Apfel-Meerrettich-Dip
Salat von Garnelen, Avocado und Mozzarella

in fruchtiger Vinaigrette

Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Brötchen

Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter, gesalzener Butter
und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)

Suppe (auf dem Buffet – alternativ zusätzliche Vorspeise möglich!)
Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Granatapfelkernen und Minze

Fruchtiges Hähnchen-Curry mit Kokos und Minze
Gebratene Wildlachswürfel in leichter Zitronen-Dill-Sauce
Gnocchi gebraten in Salbeibutter, Rucola
und Grana Padano Splitter
Gemüse-Duftreis | Tagliatelle

Beerengrütze mit Vanillesauce

Obstsalat der Saison, mit frischer Gartenminze verfeinert

59,00 € (49,58 € netto) *

(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Buffets

Mediterran

Duett von der Ochsenherztomate und Büffelmozzarella mit Aceto Balsamico Reduktion, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Aromatische Honigmelone mit Serrano- und Parmaschinken
Vitello Tonato – kalter Kalbsbraten auf Thunfisch-Mayo-Sauce
Bruschetta Tomate und Basilikum
Antipasti-Variation von Mailänder Salami, luftgetrocknetem Schinken, diverse Oliven, gegrilltes Gemüse & mediterrane Käseauswahl
Dreierlei Ciabatta-Brot (Olive / Tomate / Natur), Grissini-Stangen und unsere saisonalen Pesto-Kreationen



Mit Mozzarella, frischem Salbei und Alpenspeck gefüllte Putenröllchen in einer mediterranen Tomatensauce
Dorade auf Fencheltomaten-Salsa und Tagliatelle
Vegetarische Gemüse-Paella
Mit Meersalz und Rosmarin gebackene Mini-Kartoffeln
Mediterranes Ofengemüse



Dessertvariation in Gläschen

Tiramisu
Crema Catalana
Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark

62,50 € (52,52 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)



Rennbahn

Pastasalat mit Rauchlachsstreifen in leichtem Dilldressing
Kalter Kasslerbraten auf feinem Krautsalat
Mini-Boulettchen gespießt mit Gewürzgurke auf Altberliner-Kartoffelsalat
Tomaten-Apfel-Salat mit gegrilltem Feta-Käse
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanobel und Balsamdressing
Antipasti-Variation – Salami, Schinken, Burrata, getrocknete Tomate, eingelegtes Grillgemüse
Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot, Baguette und Brötchen
Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter, gesalzener Butter und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)



Brauhaus Rindsgulasch mit Schwarzbier, Champignons und Tomaten an lila Bärlauch-Kartoffel und Rahmwirsing
Petersilien-Ingwer-Forellenfilet auf Tomaten-Gemüse-Reis
Trüffelpasta – handgemachte Tagliatelle mit Trüffel
Und Grana Padano Splittern



Saftige Schokoladen-Brownies
Zerlei Dessertvariationen im Gläschen ([siehe Auswahl](#))

68,00 € (57,14 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Buffet

Derbysieger

Vorspeisen

„Pimp deinen Salat“ – Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Toppings (z.B. Tomate | Paprika | Gurke | Karotte | Radieschen | Sprossen | Fetakäse | Oliven | verschiedene Kerne, Croutons), dazu Joghurt-, Balsamico- und Honig-Senf-Dressing

Nudelsalat mit Tomate-Mozzarella

Bits on Sticks: Hähnchen auf Lemongras-Stick |

Rinderfilet in Kräutermarinade | Schweinelende in BBQ-Rub

Barbarie Entenbrustscheiben mit Roter Beete und Süßkartoffel

Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Avocado-Salsa

Linsensalat mit Flusskrebisen

Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot, Baguette und Brötchen

Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter, gesalzener Butter und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)



Hauptspeisen

Schweinelende unter einer Senf-Kräuterkruste auf Wurzelgemüse und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

Roastbeef - rosa gebraten - an getrüffeltem Kartoffelgratin und Ofengemüse

Black-Tiger-Garnelen-Pfanne mit Petersilie, Zitrone und Knoblauch auf Gemüsebett an Basmati-Reis

Steinpilzravioli, Sugo di Tomato, Parmesan, gerösteter Knobi-Crunch



Desserts

Crepes frisch nach Wunsch zubereitet - mit Schoko, Orange oder Käse Schinken

ODER:

Zerlei Dessertvariationen im Gläschen ([siehe Auswahl](#))

73,00 € (61,34 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Sommer-Buffets

Spargelzeit (saisonal)

Spargelsalat mit Erdbeeren, Aceto Balsamico
und rosa Pfefferbeeren

Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Brötchen, dazu unsere kleine Aufstrich-Variation
mit Tomatenbutter, gesalzener Butter
und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)

Suppe (auf dem Buffet – alternativ zusätzliche Vorspeise möglich!)

Spargelcremesuppe



Dreierlei vom Spargel – gekocht, gebacken und gegrillt
Sauce Hollandaise, braune Butter mit Semmelbröseln
und Joghurt Remoulade

Rührei

Wildlachs

Schweinesteak

Geräucherter Schinken

Petersilienkartoffeln



Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Erdbeer-Tiramisu

59,00 € (49,58 € netto) *

(gültig ab 30 Personen)



Stall-Casino

Antipasti-Variation – Salami, Schinken, Burrata,
getrocknete Tomate, eingelegtes Grillgemüse

Kartoffelsalat mit Wurstbrät

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,

Pinienkernen und Rucola

Bunter Marktsalat der Saison

mit Joghurt Dressing und Vinaigrette

Ofenfrisches Ciabatta Brot



Frisch vom Grill

Zartes Schweinenackensteak in Senf-Schwarzbeer-Marinade

Thüringer Rostbratwurst mit geschmorten Zwiebeln

Hühnerbrust in Thai-Curry-Cocos-Marinade

Lachsfilet

Gemüsespieße

Halbe Maiskolben



Zwei Dessertvariationen im Gläschen ([siehe Auswahl](#))

60,00 € (50,42 € netto) *

(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie
Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie
Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Sommer-Bufferet

BBQ

Vorspeisen

Gemüsesticks mit dreierlei Hummus und hausgemachtem Dip
Bruschetta Tomate und Basilikum
Rosa Roastbeef auf Pumpernickel, Frischkäsecreme
und Meerrettich
Brotkorb mit Auswahl an handwerklich gebackenem Brot,
Baguette und Brötchen
Kleine Aufstrich-Variation mit Tomatenbutter, gesalzener Butter
und Rucola-Nuss-Pesto (vegan)



Frisch vom Grill

(bitte wählen Sie 5 Bestandteile aus)

Entrecôte vom Weiderind aus Anhalt
Zartes Schweinenackensteak in Senf-Schwarzbier-Marinade
Grillspieße „Schaschlik Art“ (Leber, Zwiebel, Paprika, Rind)
Thüringer Rostbratwurst mit geschmorten Zwiebeln
Bacon-Cheese-Bouletten
(Rinderhack gespickt mit Käse und Bacon umwickelt)
Hühnerbrust in Thai-Curry-Cocos-Marinade
Lachsfilet
Black-Tiger-Garnelen
Calamari mit Zitrone und Petersilie
Gemüsespieße und halbe Maiskolben
Halloumi-Käse
Feta-Päckchen (Fetakäse mit Zwiebel, Tomate, Paprika und Knoblauch)



Beilagen

(bitte wählen Sie 4 Bestandteile aus)

Kartoffel-Gurkensalat mit Joghurt
Kartoffelsalat mit Wurstbrät
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Rucola
Nudelsalat mit Paprika, Mais, Tomate
Bunter Marktsalat mit Tomaten, Gurken und Paprika
an Balsamico-Dressing
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico-Reduktion
Sommerlicher Melonensalat mit Feta und Gurke
Gurkensalat mit Dill



Desserts

Wassermelone vom Grill mit Limetten-Minz-Zucker
Zerlei Dessertvariationen im Gläschen ([siehe Auswahl](#))

70,00 € (58,82 € netto) *

(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Winter-Bufferets

Grünkohl

Suppe vom Buffet

Erbsensuppe und frisches Brot



Grünkohl mit Knackern und Kassler-Nackenbraten
an Salzkartoffeln

Champignonpfanne mit Kräuterdip



Zerlei Dessertvariationen im Gläschen (siehe Auswahl)

40,50 € (32,81 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)

Gänseessen

Suppe vom Buffet

Kastanienrahmsuppe

Maronenbutter und frisches Brot



Gänsekeulen und Gänsebrüste mit Rosmarin - sous vide gegart

Rotkraut nach hausmacher Art mit Speck und Apfel

Thüringer Klöße und Sauce von der Gans



Bratapfel im Glas

51,00 € (41,31 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)



Winterzauber

Winterliche Blattsalate mit Glühweindressing, Croutons, Nüssen
und Ziegenkäse

Bratenaufschnitt mit Backpflaumen auf Feldsalat

Wildschinken mit Waldorfsalat

Maronenbutter und frisches Brot



Entenkeule mit Rotweinjus

Rehragout aus regionaler Jagd

Nussbraten (vegan)

Tagliatelle mit winterlicher Feigen-Nuss-Spinatsauce

Zweierlei Knödel (Kartoffel und Semmel)

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rotkohl

Grünkohl

Rosenkohl



Bratapfel im Glas

69,00 € (55,89 € netto) *
(gültig ab 30 Personen)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie
Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

* Preis gültig ab 30 vollzahlenden Personen / inkl. Geschirr und Besteck sowie
Servicepersonal für max. 4 Stunden Veranstaltungsdauer (Buffetzeit max. 2 Std.)

Einzelbausteine

Suppen | Desserts

Suppen

- Tomaten-Basilikum-Suppe
- Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Chili-Parmesan-Cookies
- Rote Linsensuppe mit Chilifäden
- Süßkartoffel-Möhren-Suppe mit Granatapfelkernen und frischer Minze
- Grüne Erbsensuppe mit Kokosmilch
- Hühnerbouillon mit roter Bete und Ingwer
- Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen

Desserts in Gläschen

- Stracciatella-Crème
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat der Saison mit Minze
- Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark
- Kaffeecrème mit Keksen
- Cheesecake zum Löffeln



Einzelbausteine

Fingerfood

Gläschen

(15 Gläschen)

- Mediterraner Pastasalat mit Grillgemüse, Pesto der Saison, Pinienkernen und Rucola
- Münchener Joghurt-Gurken-Kartoffel-Salat mit Kalbschnitzel-Streifen
- California Crunch Salad - Fenchel, Walnuss, Rosinen, Grüner Apfel, Blauschimmelkäse

(5 Stk. je Sorte)

69,50 € (58,40 € netto) pro Auswahl

Canapés

(25 Stück)

- Vollkorn-Baguette belegt mit Pesto der Saison (vegan), Parmaschinken, gekochtem Bio-Ei, Gouda, Camembert und italienischer Salami Milano sowie Räucherlachs

108,50 € (91,18 € netto) pro Platte

Blechkuchen

(12 Stück)

- Hausgemachter Kuchen vom Blech nach Wahl (Apfel, Pflaume, Kirsch, Zupf, Streusel, Quark, Erdbeere, Frucht, ...)

35,50 € (29,83 € netto) pro Platte

Einzelbausteine

Snacks | Empfang und Mitternacht

Empfangs- und Mitternachtssnacks

(Preise nur gültig in Kombination mit der Buchung eines Buffets)

Brötchenplatte (30 halbe Brötchen)

Brötchen in gemischter Sortierung – belegt mit Pesto der Saison (vegan), Parmaschinken, gekochtem Bio-Ei, Gouda, Camembert und italienischer Salami Milano sowie Räucherlachs

89,00 € (74,79 € netto) pro Platte

Mini-Burger und Sandwiches (25 Stk.)

Burger mit Thunfischfarce und Paprika-Frischkäse
Briochebrötchen mit Pulled Chicken,
BBQ-Frischkäse und Coleslaw

Burger mit Hähnchenbrust, Grana Padano,
getrockneten Tomaten und Tomaten-Sugo

Laugenbrötchen mit Butter und Schnittlauch

Baguette mit Räucherlachs, Honig-Senf-Frischkäse, Lollo Rosso
und Sprossen
(5 Stk. je Sorte)

121,00 € (101,86€ netto) pro Platte

Pizza und Miniflammkuchen auf Palmblatttellerchen (24 Stk.)

Pizza Mini Slices Magaritha und Salami

Mini Flammkuchen Elsass und Veggie

(6 Stk. je Sorte)

102,50 € (86,13€ netto) pro Platte



Einzelbausteine

Snacks | Empfang und Mitternacht

Italienische Antipasti-Platte (als Snack für ca. 15–20 Personen)

Salami Milano, Parmaschinken, Burrata, getrocknete Tomate,
eingelegtes Grillgemüse, frisches Ciabattabrot

92,50 € (77,73 € netto) pro Platte

Berliner Brotzeitplatte (als Snack für ca. 15–20 Personen)

Hauschlachter Blut und Leberwurst, Sülze, frisches Mett, saure
Gürkchen, Salz-Butter, Brandenburger Wiesenkäse und frisches Brot

86,50 € (72,69 € netto) pro Platte

Regionale Käseplatte (als Snack für ca. 15–20 Personen)

Auswahl regionaler Käsespezialitäten, Salz-Butter, Feigensenf,
eingelegtes Saures und frisches Brot

101,00 € (84,87 € netto) pro Platte

Mitternachts-Currywurst

Original Berliner Currywurst (nach Wahl mit oder ohne Darm) in
hausgemachter Apfel-Cola-Currysauce, verschiedene Schärfegrade
und frisches Brot

9,50 € (7,98 € netto) pro Person

Chili con / sin Carne

Feuriger Bohnen Eintopf – nach Wahl mit Rinderhackfleisch
oder Soja-Schnetzel in fruchtig-pikanter Tomatensauce

11,50 € (9,66 € netto) pro Person

Bayrischer Mitternachtssnack

Butterbrezeln und Leberkäse-Semmeln

8,50 € (7,14 € netto) pro Person

Einzelbausteine

Getränkepauschalen

Basic

Softdrinks:

Selters Mineralwasser (classic und still)
Orangen- und Apfelsaft
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Bier:

Schultheiss Pilsener vom Fass
Schöffelhofer Hefeweizen
alkoholfreies Bier

Prosecco und Wein:

Le Contesse Prosecco Frizzante Treviso
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß-, Rosé- und Rotwein (siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
Teeauswahl

pro Person / max. 9 Std. Gültigkeit **49,50 € (41,60 € netto)***

pro Person / max. 7 Std. Gültigkeit **41,00 € (34,45 € netto)***

pro Person / max. 4 Std. Gültigkeit **28,50 € (23,95 € netto)***

Verlängerungsstunde pro Person: **6,00 € (5,04 € netto)**

**Preise gültig ab 30 vollzahlenden Personen*



eventrennbahn-berlin.de

Longdrink

Softdrinks:

Selters Mineralwasser (classic und still)
Orangen- und Apfelsaft
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

Bier:

Schultheiss Pilsener vom Fass
Schöffelhofer Hefeweizen, alkoholfreies Bier

Prosecco und Wein:

Le Contesse Prosecco Frizzante Treviso
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß-, Rosé- und Rotwein (siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

Digestif/Shots:

3 verschiedene Sorten nach Absprache (siehe „Digestifauswahl“)

Longdrinks:

Longdrinks mit Gin, Vodka, Rum und Whiskey

pro Person / max. 9 Std. Gültigkeit **58,00 € (48,74 € netto)***

pro Person / max. 7 Std. Gültigkeit **49,50 € (41,60 € netto)***

pro Person / max. 4 Std. Gültigkeit **37,50 € (31,51 € netto)***

Verlängerungsstunde pro Person: **7,50 € (6,30 € netto)**

**Preise gültig ab 30 vollzahlenden Personen*

Einzelbausteine

Getränkepauschalen

Cocktails

Softdrinks:

Selters Mineralwasser (classic und still)
Orangen- und Apfelsaft
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

Bier:

Schultheiss Pilsener vom Fass
Schöfferhofer Hefeweizen, alkoholfreies Bier

Prosecco und Wein:

Le Contesse Prosecco Frizzante Treviso
(auch zum Empfang)
je eine Sorte Weiß-, Rosé- und Rotwein (siehe „Bankettweine“)

Heißgetränke:

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

Digestif/Shots:

3 verschiedene Sorten nach Absprache (siehe „Digestifauswahl“)

Longdrinks:

Longdrinks mit Gin, Vodka, Rum und Whiskey

Cocktails:

4 alkoholhaltige und 2 alkoholfreie Cocktails (siehe „Cocktailauswahl“)

pro Person / max. 9 Std. Gültigkeit **63,00 € (52,94 € netto)***

pro Person / max. 7 Std. Gültigkeit **54,50 € (45,80 € netto)***

pro Person / max. 4 Std. Gültigkeit **42,50 € (35,71 € netto)***

Verlängerungsstunde pro Person: **8,50 € (7,14 € netto)**



eventrennbahn-berlin.de

Getränkepauschale „alkoholfrei“

Softdrinks:

Selters Mineralwasser (classic und still)
Orangen- und Apfelsaft
Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite

Alkoholfreie Biere:

Schöfferhofer Hefeweizen und Grapefruit
alkoholfreies Bier

Heißgetränke:

Filterkaffee
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Teeauswahl

pro Person / max. 9 Std. Gültigkeit **39,50 € (33,19 € netto)***

pro Person / max. 7 Std. Gültigkeit **32,00 € (26,89 € netto)***

pro Person / max. 4 Std. Gültigkeit **20,50 € (17,23 € netto)***

Verlängerungsstunde pro Person: **4,90 € (4,12 € netto)**



Einzelbausteine

Weine



Bankettweine

Für die in den Pauschalen enthaltenen Weinen wählen Sie bitte aus nachfolgende Möglichkeiten aus:

Weißweine

Weingut Hammel, Pfalz

Literweise – Riesling, trocken

Literweise – Cuvée (Rivaner & Silvaner), trocken



Roséweine

Weingut Hammel, Pfalz

Literweise – Cuvée
(Spätburgunder & Dornfelder), trocken



Rotweine

Weingut Hammel, Pfalz

Literweise – Saint Laurent, trocken

Literweise – Cuvée
(Spätburgunder & Dornfelder), trocken

Für die Weine außerhalb der Pauschale wird ein Aufpreis berechnet, sprechen Sie uns gerne an!

Weinauswahl mit Aufpreis

Weißweine

Ganz in Weiß – Grauburgunder trocken, Hammel & Cie, Pfalz
Aufpreis für Pauschale: 2,50 €*

Weissburgunder trocken, Van Volxem VDP, Mosel
Aufpreis für Pauschale: 3,50 €*

Tag am Meer – Sauvignon Blanc trocken, Hammel & Cie, Pfalz
Aufpreis für Pauschale: 3,00 €*

Saar Riesling trocken, Van Volxem VDP, Mosel
Aufpreis für Pauschale: 4,00 €*

Roséweine

Für mich soll's rote Rosen regnen, Cuvée Rosé trocken,
Hammel & Cie, Pfalz
Aufpreis für Pauschale : 3,00 €*

Love Cuvée Rosé, Dreissigacker, Rheinhessen
Aufpreis für Pauschale: 3,50 €*

Rotweine

Cuvée rot trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen
Aufpreis für Pauschale: 2,50 €*

Pfälzer Freiheit halbtrocken, Hammel & Cie, Pfalz
Aufpreis für Pauschale: 2,50 €*

Black OX Cuvée rot, Lergenmüller, Pfalz
Aufpreis für Pauschale: 4,00 €*

* Aufpreise verstehen sich brutto inkl. der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer

Einzelbausteine

Getränkekarte | Getränke nach Verzehr

Wasser

Selters Classic Naturell	0,3 l	3,00 €
Selters Classic Naturell	0,75 l	7,50 €

Säfte

Apfelsaft Orangensaft Maracujasaft	0,3 l	4,00 €
Saftschorlen	0,3 l	4,00 €

Softdrinks

Coca Cola Zero	0,3 l	3,50 €
Fanta Sprite Spezi	0,3 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water Bitter Lemon	0,3 l	3,50 €
Ginger Ale Wildberry		
Red Bull	0,25 l	4,50 €

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	3,00 €
Kaffee	Kanne 1,5l	20,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato	Glas	4,00 €

Dallmayr Tee – diverse Sorte	Glas	3,00 €
<i>Darjeeling Ginseng-Ingwer Pfefferminze Waldbeere Rooibos</i>		
<i>Vanille Have a nice day</i>		



Bier

Schultheiss Pilsener vom Fass	0,3 l	4,00 €
Radler	0,3 l	4,00 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	4,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €

Prosecco, Sekt und Champagner

Le Contesse Prosecco Frizzante Treviso	0,1 l	4,00 €
Le Contesse Prosecco auf Eis	0,2 l	8,00 €
Le Contesse Prosecco	0,75 l	25,00 €
Kessler Sekt Klassik Brut	0,1 l	4,50 €
Kessler Sekt Klassik Brut auf Eis	0,2 l	9,00 €
Kessler Sekt Klassik Brut	0,75 l	28,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut	0,75 l	30,00 €
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	0,75 l	30,00 €
Pommery Brut Royal	0,75 l	89,00 €
Pommery Brut Rosé Royal	0,75 l	99,00 €

Aperitif-Cocktails

Asbach Aperitif Rosé mit Wildberry	0,2 l	6,50 €
Asbach Aperitif Rosé mit Tonic	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €

Einzelbausteine

Getränketeil | Getränke nach Verzehr

Weine im offenen Ausschank

Riesling trocken Hammel & Cie, Pfalz	0,2 l	5,00 €
Cuvée Rosé feinherb Hammel & Cie, Pfalz	0,2 l	5,00 €
Saint Laurent trocken Hammel & Cie, Pfalz	0,2 l	5,50 €

Diese Weine werden mit 25,00 € je Flasche berechnet.

Weißweine

Ganz in Weiß - Grauburgunder trocken Hammel & Cie, Pfalz	0,75 l	25,00 €
Weissburgunder trocken Van Volxem VDP, Mosel	0,75 l	28,00 €
Tag am Meer - Sauvignon Blanc trocken Hammel & Cie, Pfalz	0,75 l	26,00 €
Saar Riesling trocken Van Volxem VDP, Mosel	0,75 l	29,00 €

Roséweine

Für mich soll's rote Rosen regnen, Cuvée Rosé Trocken, Hammel & Cie, Pfalz	0,75 l	26,00 €
Love Cuvée Rosé Dreissigacker, Rheinhessen	0,75 l	27,00 €

Rotweine

Cuvée rot trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,75 l	26,00 €
Pfälzer Freiheit halbtrocken Hammel & Cie, Pfalz	0,75 l	25,00 €
Black OX Cuvée rot	0,75 l	31,00 €



Spirituosen

Smirnoff Vodka Red Label	4 cl	5,00 €
Tanqueray Gin	4 cl	6,00 €
Havana Club 3 Jahre	4 cl	5,00 €
Captain Morgan Spiced Gold	4 cl	5,00 €
Southern Comfort	4 cl	5,00 €
Jim Beam	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
Jack Daniels	4 cl	6,00 €

Longdrinks: jeweils zzgl. 2,50 € für 0,25l Softgetränkeanteil

Tequila	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Helbings feiner Kümmel	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Berliner Luft	2 cl	2,00 €

Einzelbausteine

Dekoration und Partner

Dekoration & Sonstiges

Tischdekoration, pro Person je Tisch drei kleine Sträußchen in Vasen, drei Windlichter/Teelichter	3,50 €
Stuhlhussen, pro Stuhl nur für Bankettstühle	7,00 €
Stuhlschleife, pro Stuhl für Bankettstühle – Farbe nach Absprache	2,50 €
Tischläufer, pro Person (Sizowebband – Farbe je Absprache)	1,00 €
Buffet- und Getränkekarte, je Karte Individuelle Gestaltung mit Anlasstext	3,50 €
Candybar ab 30 Personen, pro Person je 6 Süßanteile und je 6 herzhaftere Anteile angerichtet in Bonbon Gläsern, Papiertütchen	3,00 €
Tellergeld für mitgebrachte Hochzeitstorte (beinhaltet Tortenwagen, Geschirr & Besteck, Servietten, Aufwand)	2,50 €

Partnerempfehlungen

Sonderwünsche (z.B. Brautstrauß, Traubogon, Dekoration für das Auto etc.) können natürlich auch direkt bei unserer Floristin bestellt werden.

Nehmen Sie gerne Kontakt mit Frau Maja Menz auf:
Floristik Pavillon

Telefon: 01520 2844609 | E-Mail: FloristikPavillon@web.de

Fotobox: Florian Schuff www.fotoboxsyndikat.de

DJ: Ilja Stänicke <https://dj-ilja.com/>

Fotografin: Viktoriya Birkholz www.birkholz-photography.de



Einzelbausteine

Kinderberechnung und Personalkosten

Kinderberechnung (bei Buffets und Getränkepauschalen)

- ❖ bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung
- ❖ ab 6 Jahre bis einschl. 13 Jahre → 40,00 € pauschal für Speisen & Getränke
- ❖ Kinder ab 14 Jahren werden voll berechnet

Personalkosten

Sicherheitsmitarbeiter, Berechnung pro Stunde je Person 40,00 €
→ Bei Feiern in den Abendstunden oder im Tribünenhaus obligatorisch.

Sofern ein Buffet und eine Getränkepauschale gebucht wird, sind die Personalkosten bereits in diesen Preisen berücksichtigt.

Wenn die Getränke nach Verzehr gewünscht sind, wird folgendes Personal berechnet:

Veranstaltungsleitung, Berechnung pro Stunde 44,50 €

Barpersonal, Berechnung pro Stunde je Person 29,75 €

Servicekraft, Berechnung pro Stunde je Person 29,75 €

Reinigungspersonal, Berechnung pro Stunde je Person 39,00 €
→ nur bei Großveranstaltungen im Tribünenhaus empfohlen.

Einzelbausteine

Freie Trauung

Freie Trauung

Selbstverständlich können Sie sich auch direkt bei uns auf der Rennbahn das „Ja-Wort“ geben. Neben unseren wunderschönen Terrassen oder einer Trauwiese stehen Ihnen auch im Innenbereich geeignete Räume zur Verfügung.

Sofern Sie eine(n) freie(n) Trauredner(in) wünschen, senden wir Ihnen gerne Empfehlungen zu.

Die Kosten:

Für den Aufbau und die Bereitstellung der Plastikstühle etc. berechnen wir eine Aufwandspauschale in Höhe von 5,00 € pro Gast. Hierin inkludiert ist auch das anwesende Servicepersonal und Ihre Bankettleitung.

Ihre gebuchte Pauschale beginnt dann erst nach der Trauung mit dem Empfang und die Getränke, die vor Beginn der Pauschale bestellt werden, würden nach Verzehr auf die Gesamtrechnung gebucht werden.

Für Zusatzbuchungen gelten die folgenden Preise:

Traubogen 250,00 €
Holzbogen mit künstlichen Blumen

Roter Teppich 150,00 €
Ca. 15m Länge

Weißer Stühle müssen individuell angefragt werden.



Einzelbausteine

Hotel

Hotels

Leonardo Boutique Hotel Berlin**** 5 km / 84 Zimmer
Rudower Straße 80-82, 12351 Berlin
Tel.: 030 - 666 800 / info.boutiqueberlin@leonardo-hotels.com
<https://www.leonardo-hotels.de>

Best Western Premier Airporthotel**** 10 km / 174 Zimmer
Jonas-Lie-Straße 11, 15831 Blankenfelde-Mahlow
Tel.: 03379 2040 / info@airporthotel-fontane.de
<https://www.airporthotel-fontane.de/>

Hotel 4 Hufen*** 5 km / 33 Zimmer
Karl-Marx Straße 150, 12529 Schönefeld
Tel.: 03379 44 08 0 / post@hotel4hufen.de
<http://www.hotel4hufen.de/>

Hotel Berliner Bär 5,5 km / 52 Zimmer
Ringbahnstraße 6-8 · 12099 Berlin
Tel.: 030 7500080 / info@hotel-berliner-baer.de <https://www.hotel-berliner-baer.de/>

Allgemeine Hinweise

FAQ – Häufig gestellte Fragen

Regeln und Informationen führen zu Klarheit und Transparenz

Klarheit und Transparenz sind einige unserer wichtigsten Stichworte bei der Planung einer Veranstaltung. Daher findet Sie hier eine umfangreiche Sammlung an Informationen rund um Ihre Feier. Denn wir möchten nicht, dass eine unserer „Regelungen“ Sie am Tage Ihrer Feier „überrascht“ und somit eventuell einen negativen Einfluss auf Ihr Fest hat!

Raummieten und Zusatzkosten

Je nach Raum und Personenzahl fallen entsprechende Raumkosten inkl. Betriebskosten und Mobiliar an. Diese werden im Angebot direkt mit aufgeführt.

Startzeit Ihrer Feier

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vorab verbindliche Startzeiten für Ihre Veranstaltung mit. Ein deutlich verfrühtes Eintreffen der Gäste ist sowohl für die Gäste als auch für uns unvorteilhaft, da wir unsere interne Planung (Personaleinsatzzeiten etc.) auf die vorab genannten Zeiten ausrichten. Im Falle eines verfrühten Eintreffens der Gäste behält sich das Haus vor, die Getränke nach Verbrauch auf Gesamtrechnung zu buchen. Sofern mehr als 25% der Gäste anwesend sind, beginnt die Pauschale automatisch.

Personenzahl

Aus organisatorischen Gründen ist die in der letzten Bestätigung vereinbarte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung, soweit nicht spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn eine Änderung verbindlich mitgeteilt wird.

Freiwillige Trinkgeldempfehlung

Für Ihre Orientierung bezüglich der freiwilligen Trinkgeldleistung, empfehlen wir Ihnen ca. 3,00 € - 4,00 € pro anwesenden Gast zu kalkulieren. Das Trinkgeld wird dann an das beteiligte Personal Ihrer Veranstaltung weitergegeben.



Preise

Die Speisen und Getränkepreise gelten ab 30 vollzahlenden Gästen.

Buffetdauer

Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 - 2 Std. aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Speisenmitnahme

Die übrig gebliebenen Speisen können leider nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und die Rennbahn Berlin für die Qualität der Speisen haftet.

Teller-/Korkgeld

Für extern gelieferte Speisen oder Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z.B. 2,50 € pro Gast.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkempauschalen sind für eine Dauer bis zu 9 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten und eventuelle Nachtzuschläge schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich.

Verlängerungsstunden

Bei einer gewünschten Verlängerung der Veranstaltung, muss dies spätestens 30 Min. vor dem geplanten Ende mit unserem Personal besprochen werden. Verlängerungsstunden werden mit einer Pauschale für Raummiete, Personal, Energiekosten, etc. je Std. berechnet.

Es gelten folgende Pauschalen je Stunde: ab 45 € (je nach Raum). Der Getränkeverzehr in dieser Zeit wird nach Verbrauch lt. Karte separat berechnet.

Beachten Sie bitte, dass wir grundsätzlich davon ausgehen, dass die Feier spätestens um 03:00 Uhr endet, sofern dies nicht anders vereinbart wurde.

Allgemeine Hinweise

FAQ – Häufig gestellte Fragen

Feuerwerk

Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Stadt Berlin angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen – ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres-Feuerwerk.

Luftballons

Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH. Hier finden Sie den Online-Antrag: http://www.dfs.de/dfs_homepage/de/Services/Luftsport%20und%20Freizeit/Aufstieg%20von%20Kind%20erluftballons/Online-Antrag/

Dekoration

Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeit eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen. Für Ihre professionelle Dekoration empfehlen wir Ihnen unseren Hausdekorateur:

Maja Menz, Floristik Pavillon

Telefon: 01520 2844609, E-Mail: FloristikPavillon@web.de

Konfetti

Es ist strikt untersagt Konfettikanonen o.ä. zu zünden. Leider werden hierdurch oftmals Verfärbungen im Fußboden hervorgerufen, sodass das Konfetti nicht mit einer einfachen Reinigung zu beseitigen ist. Sollte Konfetti im Raum liegen, berechnet die rennbahn berlin die Reinigungskosten und den eventuell entstandenen Schaden weiter.



eventrennbahn-berlin.de

Wunderkerzen

Die Nutzung von Wunderkerzen im Raum muss vor Ort individuell besprochen werden. Leider kam es auch hier schon sehr oft zu Schäden im Fußboden, sodass der Bankettleiter individuell entscheiden muss. In jedem Falle dürfen nur kleine Wunderkerzen genutzt werden.

Nach der Feier

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht explizit anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

Rechnung und Bezahlung

Sofern Sie einen Raum fest gebucht haben, erhalten Sie 8 Wochen vor Ihrer Feier eine Abschlagsrechnung in Höhe von ca. 50 % des erwarteten Gesamtumsatzes. Im Anschluss an Ihre Feier übersenden wir Ihnen die Schlussrechnung. Das Zahlungsziel liegt bei 10 Tagen.

Wenn Sie keinen separaten Raum gebucht haben, erfolgt die Bezahlung am Tag vor Ort in bar oder mit Karte.

Gültigkeit der Bankettmappe

Die in dieser Bankettmappe angegebenen Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Die angegebenen Preise beruhen auf den zur Zeit gültigen Einkaufskonditionen. Die rennbahn berlin behält sich entsprechende Preisanpassungen (Variante 1) oder inhaltliche Veränderung (Variante 2) vor, sofern sich die Einkaufskonditionen verteuern. Welche der beiden Varianten umgesetzt wird, stimmt die rennbahn berlin mit dem*der Auftraggeber*in ab. Für Buchungen, die mehr als 9 Monate im Voraus erfolgen, behält sich die rennbahn berlin grundsätzlich die Anpassung der Preis vor.

Die Inhalte und Preise dieser Bankettmappe sind bis zum 31.12.2023 gültig.

Allgemeine Hinweise

AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen

Präambel

1. Für alle Geschäftsbeziehungen im Rahmen von Bankettveranstaltungen mit Kunden der rennbahn berlin liegen ausschließlich diese durch die rennbahn berlin verwandten Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde und sind Inhalt jedes geschlossenen Einzelvertrages. Abweichende AGB des Vertragspartners haben für die rennbahn berlin keine Geltung, auch wenn die rennbahn berlin ihnen nicht widerspricht.

Vertragsschluss

2. Ein Vertrag ist abgeschlossen, wenn eine schriftliche Reservierungsbestätigung seitens der rennbahn berlin vorliegt und diese vom Vertragspartner (Auftraggeber/Veranstalter) unterzeichnet ist. Auftragnehmer ist MTG Mariendorfer Trabrenn GmbH und Co. Verwaltungs KG, in diesen AGB mit rennbahn berlin bezeichnet. Die Reservierung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung von rennbahn berlin.

3. Diese AGB gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und anderen Räumlichkeiten zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen, analog bei zur Verfügungstellung sonstiger Räume, Wand- und anderen Flächen, sowie Außer-Haus-Veranstaltungen.

4. Angebote, Preise und Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, Vertragsinhalte, auch mündliche Nebenabreden und Vertragsabschlüsse, werden erst durch eine dem Vertragspartner schriftlich erteilte Bestätigung per Brief, Telefax oder E-Mail verbindlich.

5. Auftraggeber, die nicht zugleich Veranstalter sind, haften mit diesem als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

6. Preise verstehen sich in EURO; sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind weder provisions- noch kommissionsfähig, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Die in der Reservierungsbestätigung ausgewiesenen Preise behalten bis zum Veranstaltungstag ihre Gültigkeit. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Sofern Bereitstellungskosten für die Räume bzw. Flächen und sonstige Sachleistungen im Rahmen einer Veranstaltung anfallen, gelten diese wie im jeweils abgeschlossenen Vertrag ausgewiesen.

Die rennbahn berlin benötigt spätestens 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung vom Veranstalter/Auftraggeber eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese letztlich vom Veranstalter/Auftraggeber gemeldete Teilnehmerzahl um mehr als 15% von der vorher vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl nach unten, so hat der Veranstalter/Auftraggeber die daraus resultierenden Minderumsätze an die rennbahn berlin zu zahlen. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Zahl der Teilnehmer, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend.

7. Stornierungsfristen/Rücktritt/Kündigung

Im Falle von nicht durch die rennbahn berlin verschuldeten Fällen von (Teil-) Stornierung / Rücktritt / Kündigung des Vertrages hat der Veranstalter/Auftraggeber an die rennbahn berlin die bis zum Zeitpunkt der (Teil-) Stornierung / des Rücktritts / der Kündigung entstandenen Aufwendungen zu ersetzen. Die rennbahn berlin ist für diesen Fall berechtigt, einen pauschalen Aufwendungsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen / Rücktritt / Kündigung folgende Aufwendungsersatzpauschalen für Zeiträume vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin:

Der Veranstalter kann vom Veranstaltungsvertrag jederzeit in schriftlicher Form zurücktreten. Hierbei ist er verpflichtet, sofern die rennbahn berlin den Rücktrittsgrund nicht zu vertreten hat, der rennbahn berlin den entstandenen Schaden und den entgangenen Gewinn zu ersetzen. Dieser wird zur Vereinfachung wie folgt pauschaliert:

- bei Rücktritt vom Unterzeichnungsdatum des Vertrages bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 0 % des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises
- bei Rücktritt von 6 bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 40% des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises
- bei Rücktritt von 3 Monate bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises
- bei Rücktritt von 30 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises.

Corona Klausel:

Sollte die Durchführung der Veranstaltung aufgrund von Eindämmungsmaßnahmen nicht stattfinden können, geben wir die Möglichkeit, die Veranstaltung innerhalb von 12 Monaten nachzuholen. Ein Nachholtermin wird stets an den geltenden Veranstaltungskalender der rennbahn berlin angepasst, notwendige Preisanpassungen behält sich die rennbahn berlin vor.

Allgemeine Hinweise

AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen

Eventuelle Aufwendungen externer Dienstleister sind hiervon ausgeschlossen und werden von der rennbahn berlin entsprechend berechnet. Bereits geschlossene Verträge und Zahlungsvereinbarungen werden zu vollen Lasten des Veranstalters berechnet.

Zudem wird im Zuge einer Verschiebung die Restzahlung zur vollständigen Vorauszahlungssumme sofort fällig.

Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch die rennbahn berlin bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Die rennbahn berlin ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

8. Zahlungsbedingungen

Die seitens der rennbahn berlin ausgestellten Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von zehn Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Verspätete Zahlungen sind mit acht Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen. Der Zahlungsverzug beginnt ohne besondere Mahnung mit Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist. Der Auftraggeber/Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzliche bestellter Speisen und Getränke etc.

Für die Bereitstellung von Räumlichkeiten sowie die Abwicklung von Veranstaltungen ist die rennbahn berlin berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und deren

- a. 10% Anzahlung bei Buchung innerhalb von zehn Tagen
- b. 90% Restzahlung bis sieben Tage vor der Veranstaltung eingehend auf dem Konto von rennbahn berlin

Fälligkeiten können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Wenn nichts anderes vereinbart ist, gelten folgende Zahlungsvereinbarungen:

Etwaige Änderungen der Zahlungsweise müssen schriftlich vereinbart werden.

Zahlbar sind Vorauszahlungen nach Rechnungsstellung per Überweisung auf

9. Haftung

Gegenüber der rennbahn berlin haften die Veranstalter / Auftraggeber, Gastgeber und Gäste in vollem Umfang durch für sie selbst, ihre Gäste oder vom Auftraggeber/Veranstalter beauftragte Dritte verursachte Schäden gesamtschuldnerisch.

Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast überlassenen Räume und Ausstattungsgegenstände berechtigt die rennbahn berlin zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch der Anspruch auf das vereinbarte Entgelt gemindert wird.

Sofern die rennbahn berlin für den Veranstalter / Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt die rennbahn berlin von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Anlieferung, Aufstellung, Abbau und Abtransport von Ausstellungs- und sonstigen Gegenständen erfolgen durch den Veranstalter/Auftraggeber auf dessen alleiniges Risiko. Die rennbahn berlin haftet nicht für Schäden oder Verlust eingebrachter Gegenstände. Die rennbahn berlin haftet für abhanden gekommene oder beschädigte Ausstellungsstücke des Veranstalters/ Auftraggebers/Gastgebers/Gastes nur dann, wenn seine gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt haben. Für Beschädigungen und/oder Verlust an Räumlichkeiten, Einrichtungen und/oder Inventar von der rennbahn berlin im Zusammenhang mit der Veranstaltung haften Veranstalter und Auftraggeber unabhängig vom Verschulden.

Allgemeine Hinweise

AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen

10. Besondere-Hinweise

Das Mitbringen von Speisen und Getränke bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung durch die rennbahn berlin. Dekorationsmaterial muss den ordnungsbehördlichen / feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und darf ebenso wie sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung von der rennbahn berlin angebracht werden. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen an Wänden und Decken unter Verwendung von Klebstoffen, Klebestreifen, Möbelheftern, Nägeln und Schrauben ist untersagt. Eventuelle Schäden werden dem Veranstalter/Auftraggeber in Rechnung gestellt. Am Ende der Veranstaltung sind eingebrachte Gegenstände sowie Deko-Material rückstandslos aus den Betriebsräumen von der rennbahn berlin zu entfernen. Das Streuen von Konfetti, Konfettikanonen, Kunstblumen oder Reis ist nicht gestattet. Für das Beseitigen von Verunreinigungen wird dem Veranstalter eine entsprechende Rechnung für die professionelle Reinigung gestellt. Der Gebrauch von Wunderkerzen oder jeglicher Art von Feuer ist in den Innenräumen untersagt. Zusätzliche Verschmutzungen wie beispielsweise durch Erbrechen o.ä. in den Räumlichkeiten sowie draußen auf der Terrasse, Grünfläche und Parkplatz werden entsprechend dem Veranstalter/Auftraggeber in Rechnung gestellt. Musik und andere Darbietungen dürfen in einer angemessenen Lautstärke (80-90db) nur in separaten angemieteten Räumlichkeiten erfolgen – nicht in gemeinschaftlich benutzen Bereichen wie beispielsweise Flur, Treppenhaus usw. Sollten Störungen oder Defekte an den von der rennbahn berlin zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen auftreten, wird die rennbahn berlin nach Möglichkeit sofort Abhilfe schaffen. Dem Veranstalter/Auftraggeber obliegt der Nachweis, dass ihm durch solche Störungen oder Defekte ein Schaden entstanden ist. Für etwaige Schäden des Veranstalters/Auftraggebers haftet rennbahn berlin nur dann, wenn ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten gesetzlicher Vertreter/ Erfüllungsgehilfen vorliegt.

An allen vom Veranstalter/Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art besteht hinsichtlich aller Forderungen von der rennbahn berlin mit der Einbringung ein Pfandrecht für die rennbahn berlin.

Zeitungsanzeigen und sonstige Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger, schriftlicher Zustimmung durch die rennbahn berlin. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung von der rennbahn berlin und werden dadurch wesentliche Interessen von der rennbahn berlin berührt, so hat die rennbahn berlin das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall schuldet der Veranstalter/Auftraggeber die Zahlung der Miete und einer Vergütung gemäß den vorstehenden Ausführungen zu Stornofristen/Rücktritt/Kündigung.

Besteht für die rennbahn berlin begründeter Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses bzw. der Gäste zu gefährden vermag, aber auch im Falle höherer Gewalt oder innere Unruhe ist die rennbahn berlin berechtigt, die Veranstaltung abzusagen. Die Kosten von Sicherungsmaßnahmen, die durch eine Veranstaltung notwendig geworden sind, können dem Veranstalter bzw. Auftraggeber der Veranstaltung belastet werden. Die rennbahn berlin muss gegenüber dem Auftraggeber die Notwendigkeit der Sicherungsmaßnahme nicht rechtfertigen. Es genügt ein objektiv begründeter Anlass zur Sicherungsmaßnahme.

11. Allgemeines

Alle Vertragsänderungen bedürfen der Schriftform. Für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag haften Besteller und Veranstalter gesamtschuldnerisch. Anwendbar ist deutsches Recht. Erfüllungsort ist Berlin Tempelhof-Schöneberg und zwar auch für Außer-Haus-Veranstaltungen.

Stand 15.07.2022



Lisa Janßen

Vermarktung & Verkauf



Nadja Abas

Vermarktung & Verkauf

Patrick Andler

Vermarktung & Vermietung Großevents



Mariendorfer Damm 222 – 298
12107 Berlin



Tel.: 030 4036717 40
Mobil: 0151 127 882 58



event@rennbahn-berlin.de