



**Herzlich Willkommen an Bord  
der MS La Paloma!**

Die beiden lichtdurchfluteten Decks im Inneren unseres neuen modernen Eventschiffs lassen mit ihrer schlichten und zeitlosen Eleganz keine Wünsche offen. Sie sind stilvoll, modern und sehr variabel in Bezug auf die Bestuhlung und Dekoration. Perfekt geeignet für Firmenveranstaltungen oder private Feiern – Ihren kreativen Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

Ob Tagung auf dem geräumigen Hauptdeck mit Blick auf die Sehenswürdigkeiten unserer schönen Freien und Hansestadt Hamburg mit anschließendem festlichen Dinner mit guten Gesprächen auf dem Oberdeck, oder Ihr "Ja-Wort" unter freiem Himmel vor fantastischer Kulisse des Hamburger Hafens mit glanzvollem Hochzeitsfest und Tanz bis zum Morgengrauen.

Beim Sundowner in der überdachten Freideck-Lounge und dem leisen Plätschern der Wellen wird einmal mehr klar: Sie befinden sich am schönsten Ort der Welt und Ihr Event sich bei uns in besten Händen!

Ab der ersten Anfrage stehen wir Ihnen mit Rat und Tat sowie über 20 Jahren Erfahrung in der Veranstaltungsgastronomie zur Seite. Neben den hier aufgeführten Buffet- und Menüvorschlägen erstellen wir Ihnen auf Wunsch nicht nur ein individuelles, auf Ihren Anlass abgestimmtes Catering-Konzept, sondern kümmern uns auch um die Organisation, das Kaltstellen der Getränke und das Tragen der Tablett.

Bei allem was wir kochen, schmoren, schnibbeln und garnieren setzen wir auf beste Qualität und eine genussvolle Mischung aus frischen saisonalen Zutaten mit regionalem Bezug und internationalen Spezialitäten.

Von belegten Brötchen oder feinem Fingerfood über bunt gemischte Buffet-Stationen bis hin zu mehrgängigen Menüs, servieren wir Ihnen und Ihren Gästen genau das, was Ihr Herz begehrt. Bei der Catering-Planung sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen kleinen Auszug unseres reichhaltigen Angebotes.

Sprechen Sie uns an oder schicken eine Flaschenpost!

Unser Team erreichen Sie telefonisch unter +49 40 181814-24, +49 172 4027531 oder per E-Mail unter [veranstaltung@maritime-gastro.de](mailto:veranstaltung@maritime-gastro.de)

Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein!

Ihr Veranstaltungsteam der Maritime Gastro GmbH

## ***Fingerfood***

### ***Hamburger Fingerfood zum Empfang***

Tatar vom Matjes mit Gurken, Dill und Schmand

\*\*\*

Kleiner Labskaus mit Spiegelei von der Wachtel

\*\*\*

Bauernbrotstulle mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade

\*\*\*

Spieß vom Deichkäse mit Radieschen

**15,70 € pro Person**

### ***Fingerfood Herzhaft***

Rose vom norwegischen Räucherlachs mit Gurkenrelish und Rösti-Taler

\*\*\*

Spinat-Käse-Bällchen

\*\*\*

Karamellierte Ziegenkäserolle mit Feigensenf, Kürbiskernen und Pumpernickel

\*\*\*

Bunter Blattsalat im Gläschen mit Spargel und Maispoulardenbrust

**14,60 € pro Person**

### ***Fingerfood Mediterran***

Caprese Spießchen mit bunten Kirschtomaten

\*\*\*

Honigmelone mit Parmaschinken

\*\*\*

Tabouleh im Gläschen mit Minze

\*\*\*

Quiche Lorraine

**14,60 € pro Person**

### ***Fingerfood Weite Welt***

Satéspieß vom Huhn mit Teriyakimarinade

\*\*\*

Crêpes-Roulade mit Beizlachs und Dill-Senfcreme

\*\*\*

Steinpilz-Schinken-Bällchen mit Aioli

\*\*\*

Smoky-Teriyaki-Bowl mit Mini-Falafel, Edamame, Möhre und Mango

**16,60 € pro Person**

Die Fingerfood Ideen sind für den Empfang vor dem Dinner – 4 Teile pro Person - kalkuliert.

## **Buffet "Hamburger Jung"**

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

\*\*\*

Buttercrème und Kräuterschmand

### **Vorspeisen**

Salat von Curryblumenkohl und Linsen mit Rinderhackbällchen

\*\*\*

Tafelspitz-Salat mit Rettich, Cherrytomate, Schnittlauch und Meerrettichcrème

\*\*\*

Crêpe-Röllchen mit Dill-Senfcreme und Räucherlachs

\*\*\*

Kleine Quiche Lorraine und Süßkartoffel-Spinatquiche

\*\*\*

Salat von Lauch, Traube und Preiselbeeren mit Schmand

### **Hauptgänge**

Kalbsfrikadelle mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Überkrustetes Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Knusperkartoffelstampf

\*\*\*

Blumenkohl-Käsetaler mit Rahmmöhren

### **Dessert** (Desserts werden im Gläschen serviert)

Milchreis mit Kirschgrütze

\*\*\*

Schokopudding mit Vanillesauce

**45,20 € pro Person**

\*\*\*

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **Weißwein**

**BERGDOLT-REIF & NETT, PFALZ**  
2021 „Glaube-Liebe-Hoffnung“ Riesling

VEGAN  
18,20 €

Appetitliche, blitzblanke Rieslingnase nach Pfirsich und Limone mit angenehmer Mineralik. Im Mund gute Fülle und „Pfälzer“ Biss, ein Maul voll Wein und eben typisch für die Pfalz.

#### **Rotwein**

**SALZL, BURGENLAND**  
2019 Zweigelt Neusiedler See DAC

VEGAN  
19,40 €

Ribisel und ein Hauch Nougat; Saftig, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen. Kirschröster, Zwetschgen, angenehme Süße im Abgang, feiner Bitterschokotouch im Nachhall, dezent salzige Mineralik mit frischer Kräuterwürze unterlegt, tabakig, rotbeerige reife Frucht, präsente, doch weiche geschmeidige Tannine. Ein herrlich typischer, harmonischer Zweigelt mit weichem Tanningrip der mit jedem Schluck mehr Spaß macht und Trinkfreude ohne Ecken und Kanten verspricht.

*Bitte beachten Sie, dass wir bei dieser Weinauswahl ggf. die Getränkepauschale anpassen.*

## **Buffet „Hamburger Abend“**

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

\*\*\*

Rote Beete Meerrettichcrème

### **Kalte Vorspeisen**

Salat Buffet - zum Selberbauen mit Bulgur, Berberitzen, gerösteten Nüssen und Limonen Ingwer Dressing

\*\*\*

Kleine Kalbsfrikadellen auf Salat von Heidekartoffeln mit körnigem Senf

\*\*\*

Vitello vom Kalb mit Rucolacreme und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Tatar von in Sherry mariniertem Matjes mit Altländer Apfel auf Röstitaler

### **Warme Hauptspeisen**

\*\*\*

Tranchen von der geschmorten Ochenschulter, kräftige Jus, Spitzkohl in Rahm und Kartoffel-Sellerie-Stampf

\*\*\*

„Hamburger Pannfisch“ gebratene Fischfilets vom Lachs und Rotbarsch  
Senf Rahmsauce und kleine Röstkartoffeln

\*\*\*

Schupfnudeln mit gebratenen Pilzen, Trauben und Kürbiskernöl und -kernen

### **Süßer Nachtisch**

Tiramisu vom Topfen und Hamburger Franzbrötchen

\*\*\*

Altländer Apfelknusper mit Zimtcreme

**49,60 € pro Person**

\*\*\*

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **Weißwein**

#### **VDP.WEINGUT - JAKOB JUNG, RHEINGAU**

2021 Weissburgunder & Chardonnay VDP. GUTSWEIN

29,60 €

Diese Cuvée verbindet wunderbar die Vorzüge der beiden burgundischen Rebsorten. Der Weißburgunder aus dem traditionellen Stückfass bringt den Schmelz, der Chardonnay aus dem Edeltank die rassige Eleganz.

#### **Rotwein**

#### **COSTERS DEL SIÓ, COSTERS DEL SEGRE D.O.**

VEGAN

2021 „la Boscana“ Tinto; Tempranillo, Garnacha und Syrah

20,00 €

Komplexe, sehr saubere Fruchtaromen mit roter Johannisbeere und Cassis. Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

*Bitte beachten Sie, dass wir bei dieser Weinauswahl ggf. die Getränkepauschale anpassen.*

## **Buffet „Tor zur Welt“**

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

\*\*\*

Kräuterschmand und Faßbutter

### **Kalte Speisen**

Ingwermöhrrchen und gebratene Zucchini mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Mini Hähnchenknusperschnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf orientalischem Spinat-Granatapfelsalat

\*\*\*

Marinierte Rote Beete mit leichter Meerrettichcreme und gerösteten Kernen

\*\*\*

Orangen-Beizlachs mit Kerbelcreme

\*\*\*

Brot und Brötchenauswahl sowie Kräuterschmand und Fassbutter

### **Warme Speisen**

Penne mit Trüffelrahm, Rucola und Parmesan

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohlgemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück vor Ort aufgeschnitten. Schalotten Portwein Jus, Pfefferrahm, Bohnen-Speckbündchen und Kartoffel-Wasabistampf

### **Dessert**

Saisonale Dessertvariation im Mini-Weckglas

**58,80 € pro Person**

\*\*\*

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **Weißwein**

**OLIVER ZETER, PFALZ**

2021 Sauvignon Blanc

VEGAN

29,60 €

Ein Teil der Trauben wird grün geerntet, der Hauptteil im reifen Zustand und der letzte Teil darf gerne voll reif sein. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse unter Luftabschluss gekeltert. Vergoren wird in Edelstahltanks, aber auch in großen Holzfässern -teilweise spontan- und ein Teil sogar im Barrique. Das Ergebnis ist ein facettenreicher, aromatischer und präsender Wein mit Struktur, Länge und Finesse.

#### **Rotwein**

**STRANDVELD VINERY, CAPE SOUTHCOAST | CAPE AGULHAS | ELIM**

2020 „First Sighting“ Shiraz, WO Cape Southcoast

22,00 €

Körperreicher, dennoch eleganter Shiraz aus kühlem Klima mit Pfeffer (weiß), Mokka, Brombeere und Kirsche in der Nase. Konzentriert und strukturiert am Gaumen mit feingliedriger Tanninbasis und leicht cremigem Abgang.

*Bitte beachten Sie, dass wir bei dieser Weinauswahl ggf. die Getränkepauschale anpassen.*

## **Buffet „Was feines Grünes“ (Vegetarisches / Veganes Buffet)**

Auswahl an Ciabatta mit veganer Crème von getrockneten Tomaten

### **Vorspeise**

Curry-Blumenkohl mit Granatapfel und kleinen Falafel

\*\*\*

Bulgursalat mit Rosinen, Mandeln und Lauchzwiebeln

\*\*\*

Büffelmozzarella mit Mango und Estragon

\*\*\*

Salat von weißem und grünem Spargel mit Radieschen-Eiervinaigrette

\*\*\*

Kibbeh mit Sojafüllung auf marinierten Zucchini mit Kurkuma und Kreuzkümmel

\*\*\*

Auswahl an Ciabatta mit veganer Crème von getrockneten Tomaten

### **Hauptgang - Warme Speisen**

Teriyaki mariniertes Tofu auf Wokgemüse mit Erdnuss-Kokossauce

\*\*\*

Süßkartoffel-Spinat-Lasagne mit Friesisch Blue

\*\*\*

Steinpilzravioli mit gebratenem Spargel

### **Dessert Buffet**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott

Desserts werden im Gläschen serviert.

**45,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **Weißwein**

##### **SECKINGER, PFALZ**

2021 Blanc de Noir

BIO & VEGAN

16,10 €

Ein Trinkwein mit viel Zug und Spaß, frei nach dem Motto, dass eine Flasche am Tag oder Abend nicht reichen soll. Die Trauben werden nicht physiologisch reif gelesen, Säure, leichte Rote Würze, helle gelbe Frucht gepaart mit 9 g/l RZ sorgen für einen leichten Kabicharakter.

#### **Rotwein**

##### **VDP.WEINGUT - PHILIPP KUHN, PFALZ**

2019 „Incognito“ VDP.GUTSWEIN

BIO IN UMSTELLUNG & VEGAN

28,90 €

Der INCOGNITO ist ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, nicht so schwer im Alkohol, dennoch komplex im Geschmack. Wie alle unsere Rotweine so ist auch diese Cuvée konsequent trocken, aber mit weicher Tanninstruktur.

*Bitte beachten Sie, dass wir bei dieser Weinauswahl ggf. die Getränkepauschale anpassen.*

## **Hochzeitsbuffet „Hafen der Ehe“**

Hausgemachte Kräuterbutter, Trüffelcreme, Bauernbrot und Baguette

### **Es wird serviert**

*Hamburger Hochzeitssuppe*

Essenz vom heimischen Rind, Gemüsejulienne, Fleischklößchen und Eierstich

### **Vom Buffet**

#### **Kalt**

Salatbuffet zum Selberbauen \* Blattsalate, Cocktailtomaten, Ingwermöhrrchen, geröstete Süßkartoffelwürfel und Hausdressing

\*\*\*

Rosen von Serranoschinken, Cantaloupe-Melone und Rauke

\*\*\*

Salat von Heidekartoffeln, Altländer Äpfeln und Lauchzwiebeln mit kleinen Kalbsbuletten

\*\*\*

Fruchtige Tomate, Büffelmozzarella und Pesto Verde

\*\*\*

Tatar vom hausgebeizten Lachs, Gurkenrelish mit Dillschmand

\*\*\*

Maispoulardenbrust auf Sesamlauch mit geröstetem Sesam

#### **Warm**

Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahm

\*\*\*

Überkrustetes Steinbeißerfilet auf Schalotten-Spinat

\*\*\*

Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Orientalischer Kokosreis

\*\*\*

Spinat-Ricotta Teigtaschen mit geschmolzenen Kirschtomaten

#### **Süß**

Salat von Mango und Ananas mit Granatapfel

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Panna Cotta mit Passionsfrucht-Mango-Coulis

**62,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Unsere Weinempfehlung:**

#### **Weißwein**

**LISA BUNN, RHEINHESSEN**

BIO IN UMSTELLUNG & VEGAN

2021 Grauer Burgunder

27,20 €

Dieser Grauburgunder ist sehr Facettenreich: er zeigt eine fantastische Frucht von Pfirsich und Honigmelone – dazu rauchige Noten und einen Abgang mit tiefem Schmelz & vollem Genuss.

#### **Rotwein**

**CORTE DEI MORI, SIZILIEN**

2019 Terre Siciliane Nero d'Avola „Etichetta Blu“ I.G.T.

26,30 €

Fleischig, beerige Aromen, feine Würze aus dem Barrique, schöner Stoff.

*Bitte beachten Sie, dass wir bei dieser Weinauswahl ggf. die Getränkepauschale anpassen.*



## **Belegte Brötchen / Brötchenhälfte**

Mindestbestellmenge 100 Stück sowie 10 Stück je Sorte

### **Käse**

Französischer Brie mit Preiselbeeren ***	€	4,20
Gouda ***	€	4,20
Frischkäse mit frischen Kräutern	€	4,20

### **Vegetarisch**

Tomate – Mozzarella ***	€	4,20
Gekochtes Ei mit Remoulade und frischen Kräutern	€	4,20

### **Fleisch**

Kasseler ***	€	4,20
Roastbeef ***	€	5,20
Frischer Fleischsalat mit Gurke ***	€	4,40
Salami	€	4,20

### **Fisch**

Bismarckhering mit frischen Zwiebelringen ***	€	4,90
Matjesfilet mit frischen Zwiebelringen ***	€	4,90
Räucherlachs mit Dill ***	€	5,20
Shrimpsalat	€	5,20

## **GETRÄNKEPAUSCHALE – Standard**

### ***Empfangsgetränke***

*von Tablett gereicht*

Sekt, zusätzlich auf Nachfrage Mineralwasser und Softgetränke

### ***Zum Essen***

*Auf den Tischen eingesetzt*

Magnus Wasser still und Magnus Wasser Classic

### ***Weine***

*Weißwein*

WEBER, BADEN, 2022 Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“

*Rotwein*

CANTINE DI SAN MARZANO, APULIEN, 2021 „I Tratturi Primitivo“ Puglia, I.G.P.

### ***Bier***

Carlsberg Premium Lager Beer vom Fass  
Holsten Alkoholfrei, Flasche

### ***Softgetränke***

Apfel- und Orangensaft  
Coca Cola, Fanta, Sprite  
Rhabarbersaftschorle und Apfelsaftschorle

### ***Warme Getränke***

Filterkaffee  
Tee, diverse Sorten

**Preis der Getränkepauschale pro Person  
für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden  
inkl. Einstiegs- und Ausstiegszeit**

**€ 39,50**

## **SPIRITUOSEN- UND LONGDRINKPAUSCHALE**

*Als Upgrade zur Getränkepauschale*

### **Longdrinks**

Wodka Lemon  
\*\*\*

Moscow Mule  
\*\*\*

Gin Tonic  
\*\*\*

Whisky Cola  
\*\*\*

Rum Cola  
\*\*\*

Campari Orange / Campari Soda  
\*\*\*

Aperol Spritz

### **Spirituosen**

Helbing Kümmel  
\*\*\*

Aquavit  
\*\*\*

Ramazotti  
\*\*\*

Grappa

**Preis der Spirituosen- und Longdrinkpauschale pro Person  
für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden  
inkl. Einstiegs- und Ausstiegszeit**

**€ 21,50**

## **Equipment-Pauschale**

Wir berechnen eine Equipment-Pauschale von EUR 5,90 pro Person. Diese beinhaltet ausreichend Geschirr, Besteck und Papierservietten für die Speisen inkl. der Buffetpräsentation (Schalen, Töpfe, Chaving, KPot, Vorleger etc. entsprechend der Buffetauswahl), Tischwäsche sowie die Erstellung einfacher Getränke- und Menükarten sowie Buffetbeschilderung. Wünschen Sie Stoffservietten, berechnen wir EUR 2,00 pro Person.

Bei Wahl eines Menüs berechnen wir einen Aufpreis für zusätzliche Teile wie Butterteller, Buttermesser, Brotkorb etc. in Höhe von EUR 2,00 pro Person.

Für die Standard Getränkepauschale berechnen wir eine Equipment-Pauschale von EUR 5,20 pro Person. Diese beinhaltet ausreichend Gläser für die in der Pauschale enthaltenen Getränke.

Bei Wahl der Spirituosen- und Longdrinkpauschale berechnen wir einen Aufpreis von EUR 2,50 pro Person.

## **Speisen**

Eine endgültige Gästezahl, die dann auch Grundlage für die Abschlussrechnung ist, benötigen wir bitte bis 10 Tage vor dem Veranstaltungsdatum. Grundlage für die genannten Preise ist eine Gästezahl von 200 Personen.

## **Getränke**

Die Getränkepauschalen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden, inkl. der Einstiegs- und Ausstiegszeit gemäß der Buchungsbestätigung der Rainer Abicht Elbreuderei GmbH & Co. KG.

## **Personal**

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung empfehlen wir für je 25 Gäste folgende Service-Mitarbeiter\*innen. Die genannten Preise gelten pro Stunde. Die Mindesteinsatzzeit beträgt je nach Buffetauswahl 5 Stunden:

1	Veranstaltungsleitung (unabhängig der Gästeanzahl)	€	48,00
1	Servicemitarbeiter Bar (unabhängig der Gästeanzahl)	à €	38,00
1	Servicemitarbeiter	à €	38,00
1	Koch (Schneidestation / A la minute)	à €	48,00
1	Pauschale für Anlieferung an und von Bord	€	120,00

\*\* Alle genannten Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer \*\*

## ***Transferfahrten und Fremdcatering***

### ***Transferfahrten***

Wird ein Schiff unserer Flotte für eine reine Transferfahrt ohne Bewirtung gebucht, so berechnen wir für eine 3-stündige Gesamtcharterzeit eine Pauschale in Höhe von EUR 500,00. Die Pauschale beinhaltet die Nutzung der Sanitäreinrichtung, eine Aufsichtsperson unseres Hauses für die Dauer des Schiffseinsatzes sowie die Endreinigung des Schiffes. Leeran- und Leerrückfahrten oder Rüststunden vor und nach dem Einsatz werden mit EUR 60,00 pro Stunde berechnet.

### ***Fremdcatering***

Wünscht der Kunde die Durchführung seiner Veranstaltung durch ein fremdes Cateringunternehmen, gilt zunächst gleiche Pauschale wie für o.g. Transferfahrten.

Des Weiteren berechnen wir folgende Pauschalen:

- Bei Nutzung unseres Geschirrs, der Gläser und des Bestecks und deren Endreinigung eine Equipment-Pauschale in Höhe von EUR 8,90 pro Person.
- Bei Nutzung unserer bordeigenen Tischwäsche je EUR 9,00 pro Tischtuch und EUR 2,00 pro Stoffserviette, jeweils inkl. Endreinigung.
- Bei Nutzung der Küche an Bord wird eine weitere Aufsichtsperson für den Küchenbereich mit EUR 31,00 pro Stunde für die Gesamtdauer des Einsatzes inkl. etwaiger Leeran- und Leerrückfahrten oder Rüststunden vor und nach dem Einsatz, sowie die Endreinigung der Küche mit EUR 250,00 berechnet.
- Die Bars und Kühlanlagen können vom Fremdcaterer genutzt werden. Für die Ausräumung der Kühlanlagen berechnen wir eine Pauschale in Höhe von EUR 150,00, für die Nutzung der Bars und Kühlanlagen eine Pauschale in Höhe von EUR 350,00 und für die Endreinigung eine Pauschale in Höhe von EUR 200,00.
- Nach Ende der Veranstaltung obliegt die Müllentsorgung dem Fremdcaterer. Diese erfolgt unmittelbar nach Veranstaltungsende.
- O.g. Pauschalen berechnen wir vor der Veranstaltung und bitten um Zahlungseingang bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn.
- Ansonsten gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe Folgeseiten).

# **Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Charterverträge**

Stand 01.05.2020, ältere Versionen verlieren mit sofortiger Wirkung ihre Gültigkeit.

## **§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich**

1. Für alle Verträge zur Durchführung von Charterfahrten auf Schiffen die von der Maritime Gastro GmbH bewirten werden sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden weiteren Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Nachstehend ist mit -Reederei- die RAINER ABICHT Elbrederei GmbH & Co. KG genannt.

Diese AGB gelten nicht für andere auf Schiffen der Reederei durchgeführte Fahrten (z.B. Hafenrundfahrten, Sonderfahrten, Lichterfahren, öffentliche Fahrten); hierfür gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Hafenrundfahrten und öffentliche Veranstaltungen.

2. Es gelten ausschließlich diese AGB. Von diesen AGB abweichende oder entgegenstehende Bedingungen des Kunden gelten nur, wenn deren Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt wurde. Dies gilt auch dann, wenn die Leistung oder Lieferung an den Kunden trotz Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Bedingungen des Kunden vorbehaltlos ausgeführt wird.

3. Die AGB gelten sowohl gegenüber Verbrauchern als auch gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichem Sondervermögen.

## **§ 2 Vertragsabschluss**

Der Vertragsabschluss bedarf der Textform (Fax, E-Mail oder schriftlich). Sämtliche Angebote der Reederei und der Maritime Gastro GmbH, insbesondere auf ihrer Internetseite, auf Flyern, auf Plakaten, in Broschüren, in Werbeanzeigen und sonstigen Werbeofferten sowie die an Kunden direkt übermittelten Angebote verstehen sich grundsätzlich als freibleibend. Der Vertrag kommt erst zustande, wenn die Maritime Gastro GmbH eine ausdrückliche Buchungsbestätigung erteilt.

## **§ 3 Leistungen, Änderung und Unmöglichkeit der Leistung, Preise, Zahlungsbedingungen**

1. Die Reederei ist verpflichtet, die vertraglich geschuldeten Leistungen zu erbringen, insbesondere die Bereitstellung des Schiffes für die vereinbarte Nutzungsdauer in betriebsbereitem Zustand einschließlich technischer Betriebsmittel und der notwendigen Besatzung entsprechend der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

2. Wird aufgrund von höherer Gewalt, insbesondere extremen Wetterverhältnissen, Wasserstraßen- oder Schleusensperrungen, unvorhergesehenen technischen Defekten am Schiff oder aus anderen nicht von der Reederei zu vertretenden Gründen die Durchführung der Charter beeinträchtigt, wird die Reederei den Kunden unverzüglich informieren.

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen der Einsatz des vereinbarten Schiffes unmöglich sein, darf die Reederei statt des vereinbarten Schiffes ein vergleichbares, anderes Schiff einsetzen, soweit dies für den Kunden nach den Umständen des Einzelfalls nicht unzumutbar ist. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen die Durchführung oder Fortsetzung einer Charterfahrt auf der vereinbarten Route nicht möglich sein, so kann die Fahrtroute geändert werden, sofern dies für den Kunden nicht unzumutbar ist. Falls eine Routenänderung während einer laufenden Charterfahrt nicht möglich ist, darf die Fahrt abgebrochen werden. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen die Durchführung einer Charterfahrt unmöglich sein, stellt die Reederei dem Kunden das liegende Schiff für die Mietdauer an der nächstmöglichen geeigneten und mit dem Schiff erreichbaren Anlegestelle zur Verfügung.

Sollte es der Reederei aus von ihr nicht zu vertretenden Gründen unmöglich sein, das Schiff überhaupt zur Verfügung zu stellen, wird die Reederei von Ihrer Leistungspflicht frei und die Reederei wird etwaige bereits erbrachte Leistungen des Kunden unverzüglich erstatten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

3. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Charter und die weiteren in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise zu zahlen. Das gilt auch für die Inanspruchnahme von Leistungen durch die Charterteilnehmer, die der Kunde im Rahmen seiner Charter mit an Bord nimmt. Er haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Charterteilnehmern in Anspruch genommenen Leistungen sowie für die von diesen verursachten Kosten. Dies gilt auch für die von ihm veranlassten Auslagen an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

4. Die in Angeboten bzw. Auftragsbestätigungen genannten Preise verstehen sich als Nettopreise, d.h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

5. Mit der Bestätigung des Auftrages wird eine Anzahlung fällig. Die Maritime Gastro GmbH berechnet 50% der Bruttoauftragssumme. Die restlichen 50% sind bis 14 Tage vor Veranstaltung zahlbar.

6. Bei Zahlungsverzug ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 9% über dem Basiszinssatz oder bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Der Nachweis eines höheren Schadens bleibt vorbehalten. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von 5,00 € zu erstatten. Der Nachweis, dass keine oder nur wesentlich geringere Kosten entstanden seien, steht dem Kunden frei. Alle weiteren Kosten, die im Rahmen des Inkassos anfallen, trägt der Kunde.

7. Die Aufrechnung mit Gegenforderungen ist dem Kunden nur gestattet, soweit sie unbestritten, rechtskräftig festgestellt oder entscheidungsreif sind.

8. Werden nach Vertragsunterzeichnung Umstände bekannt, die die Kreditwürdigkeit des Kunden zweifelhaft erscheinen lassen, so ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistung die vereinbarten Leistungen zur Verfügung zu stellen.

Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden bestehen insbesondere, wenn ein Insolvenzverfahren über das Vermögen des Kunden eröffnet wurde oder wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt wurde. Ferner bestehen Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden auch dann, wenn aus anderen Vertragsbeziehungen mit der Maritime Gastro GmbH Zahlungsrückstände bestehen.

#### **§ 4 Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)**

Ein Rücktritt des Kunden von dem mit der Maritime Gastro GmbH geschlossenen Vertrag bedarf der Schriftform und ist kostenfrei bis 60 Tage vor dem vereinbarten Fahrttag möglich. Bei einem späteren Rücktritt des Kunden ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, eine Stornierungsentschädigung zu verlangen.

Diese beträgt bei Rücktritt vor Leistungsbeginn:

bis zum 30. Tag	15%
vom 29. bis zum 20. Tag	30%
vom 19. bis zum 10. Tag	50%
vom 9. Bis zum 3. Tag	70%
nach dem 3. Tag oder bei Nichtantritt	80%

der vereinbarten Bruttoauftragssumme.

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist berücksichtigt. Dem Kunden steht jedoch der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

#### **§ 5 Rücktritt der Maritime Gastro GmbH**

1. Wird eine vereinbarte Zahlung zum vereinbarten Fälligkeitstermin nicht geleistet, so ist die Maritime Gastro GmbH zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Die Maritime Gastro GmbH hat das Recht vom Vertrag zurückzutreten, wenn Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden bestehen; auf § 3 Nr. 8 dieser AGB wird verwiesen.

3. Ferner ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere von der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen,
- Charterfahrten unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. der Person des Kunden oder des Zwecks gebucht werden,
- wenn bei Charterfahrten auf Fahrgastschiffen keine rechtsgültige Catering-Vereinbarung mit der Maritime Gastro GmbH abgeschlossen wird oder die Fremdcatering nicht zugestimmt hat.



## **§ 6 Änderung der Charterzeit**

Sofern sich die Anfangs- oder Endzeiten der Charterfahrt ohne Verschulden der Reederei verschieben, kann die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH für die zusätzliche Leistungsbereitschaft einen angemessenen Betrag in Rechnung stellen. Der Kunde hat kein Recht, die Änderung der Charterzeit einseitig festzulegen.

Für den Ein- und Ausstieg der Gäste sind bei Fahrgastschiffen jeweils 30 Minuten und bei Barkassen jeweils 15 Minuten ergänzend zur vereinbarten Charterzeit im vereinbarten Charterpreis enthalten. Darüber hinaus vom Kunden in Anspruch genommene Zeiten z.B. für Aufrüsten und Entladen werden zu dem vereinbarten Stundensatz gesondert in Rechnung gestellt.

## **§ 7 Haftung der Reederei und der Maritime Gastro GmbH**

1. Schadenersatzansprüche des Kunden sind ausgeschlossen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. Der Haftungsausschluss gilt auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Reederei und der Maritime Gastro GmbH, sofern der Kunde Ansprüche gegen diese geltend macht.

Von diesem Haftungsausschluss ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH die Pflichtverletzung zu vertreten hat. Ferner ausgenommen sind sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung vertragstypischer Pflichten der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH beruhen.

Der Haftungshöchstbetrag für Ansprüche wegen der Tötung oder Verletzung von Personen, die aufgrund dieses Vertrages mit dem Schiff befördert worden sind, bestimmt sich nach § 5 k Absatz 2 Binnenschiffahrtsgesetz. Es gelten die dort festgelegten Höchstgrenzen. Die Beschränkung auf den Höchstbetrag findet keine Anwendung, sofern der Schaden auf eine Handlung oder Unterlassung zurückzuführen ist, die von der Reederei selbst in der Absicht, einen solchen Schaden herbeizuführen, oder leichtfertig in dem Bewusstsein begangen wurde, dass ein solcher Schaden mit Wahrscheinlichkeit eintreten werde.

Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH auftreten, wird die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, die Reederei rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Störungen oder Mängel müssen vom Kunden unmittelbar bei der Charter zur Prüfung gemeldet werden.

2. Die Beaufsichtigung von Kindern obliegt den Eltern bzw. den Begleitpersonen. Sie haben insbesondere dafür zu sorgen, dass die Sicherheit der Kinder durch deren Verhalten an Bord und auf den Steganlagen nicht gefährdet ist.

## **§ 8 Dekoration**

1. Das Aufstellen und Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht gestattet. Sofern die Reederei dies gestattet, muss sämtliches Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Die Reederei und die Maritime Gastro GmbH übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch die Aufstellung und das Anbringen von Dekorationsmaterialien oder für Beschädigung oder Verlust der Dekorationsmaterialien

### **§ 9 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

1. Mitgeführte (persönliche) Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden auf dem Schiff. Die Reederei und die Maritime Gastro GmbH übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz bei der Erfüllung vertraglicher Verpflichtungen durch die Reederei und die Maritime Gastro GmbH. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen. Abgesehen von den in Satz 3 genannten Fällen bedarf ein Verwahrungsvertrag ausdrücklicher Vereinbarung.

2. Zurückgebliebene Gegenstände sind vom Fahrgast bei der Reederei abzuholen. Soweit kein erkennbarer Wert besteht, behält die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH sich nach Ablauf von drei Monaten eine Vernichtung vorzunehmen.

3. Fundsachen sind sofort bei der Schiffsbesatzung zur Weiterleitung an die Reederei oder an die Maritime Gastro GmbH abzugeben.

### **§ 10 Behördliche Erlaubnisse und GEMA-Meldung**

1. Etwaige für die Charterfahrt notwendige behördliche Erlaubnisse, Auflagen und Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.

2. Musik und Tanz an Bord müssen vom Kunden bei der GEMA rechtzeitig vor Fahrtantritt angemeldet werden. Dem Kunden obliegt die Zahlung der GEMA-Gebühren.

3. Der Kunde stellt die Reederei und die Maritime Gastro GmbH im Falle von Lärm- und Umweltbeeinträchtigungen von Ansprüchen Dritter, auch öffentlichen Dienststellen und Behörden frei.

### **§ 11 Haftung des Kunden für Schäden**

Der Kunde haftet für alle Schäden am Schiff, an Einrichtung, Inventar und Steganlagen etc., die durch Charterteilnehmer, Mitarbeiter oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder durch ihn selbst verursacht werden.

### **§ 12 Bewirtung auf Fahrgastschiffen**

1. Gastronomische Leistungen sind in dem vereinbarten Charterpreis nicht enthalten, es sei denn, dies ist ausdrücklich vereinbart.

2. Bei Charterfahrten auf Fahrgastschiffen ist grundsätzlich eine Cateringvereinbarung mit der Maritime Gastro GmbH abzuschließen.

3. Dem Kunden ist es ohne ausdrückliche Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht gestattet, gastronomische Leistungen auf dem Schiff selbst zu erbringen oder durch Dritte erbringen zu lassen.

### **§ 13 Sonstige Beförderungsbedingungen**

1. Sperrige Gepäckstücke können nur, soweit Platz vorhanden ist, befördert werden. Nicht transportiert werden feuergefährliche, explosive, ätzende sowie übel riechende Stoffe.
2. Rollstühle und Kinderwagen können nur in begrenzter Anzahl oder nach Absprache an Bord genommen werden.
3. Die Mitnahme von Hunden oder sonstigen Tieren bedarf der Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH.
4. Die Maritime Gastro GmbH behält sich vor, stark alkoholisierte bzw. unter Drogen stehende Personen oder Gruppen mit überwiegend stark alkoholisierten bzw. unter Drogen stehenden Personen von der Fahrt auszuschließen oder vom Schiff zu verweisen. Das gleiche gilt für Personen oder Personengruppen, die durch ihr Verhalten eine Gefahr für die Sicherheit darstellen.

### **§ 14 Gerichtsstand, Rechtswahl, Schlussbestimmungen**

1. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der Maritime Gastro GmbH.
2. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Maritime Gastro GmbH. Das gleiche gilt, sofern der Kunde die Voraussetzungen des § 38 II ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat.
3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

#### **Begriffsbestimmungen**

Eine Charter oder Charterfahrt im Sinne dieser AGB liegt vor, wenn die Reederei dem Kunden ein Schiff (Fahrgastschiff oder Barkasse) mit Besatzung zur Durchführung einer Fahrt und/oder Veranstaltung auf dem Schiff zur alleinigen Nutzung zur Verfügung stellt.

