



# Achteck

## Veranstaltungsfragebogen

Veranstalter: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Mailadresse: \_\_\_\_\_

Datum der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

### Motto der Veranstaltung

- Meeting                       Event                       Party                       Konzert  
 rustikal                       gehoben                       exklusiv                       Privat  
 geschlossene Gesellschaft

- Öffentlich  
 Veranstalterhaftpflicht     GEMA     Eintrittskassierung     Vergnügungssteuer

Steuernummer \_\_\_\_\_

Personenanzahl \_\_\_\_\_ Bereich  100-150     150-200     200-300     300-400

### Zeiten

Stand by: \_\_\_\_\_ erste Gäste: \_\_\_\_\_ VA Start: \_\_\_\_\_

Buffetstart: \_\_\_\_\_ Ende: \_\_\_\_\_

Erste Nutzung: \_\_\_\_\_ letzter Abtransport: \_\_\_\_\_



## Ausstattung

- Bar1  Bar2  Garderobe  Raucherpagode

## Sitzmöglichkeit

- Polsterstühle  Hussen  
 Barhocker  Loungemöbel

## Tische

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

## Tischwäsche

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

## Deko

- Kerzen  Blumen Gestecke  Blumenbouquets

## Geschirr

- Standardgläser  Bankettgläser  Accopalgeschirr  Gala Porzellangeschirr  
 Edelstahlbestecke  Gala Bestecke  Buffeteindeckung  Sitzplatzeindeckung

## Technik

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

## Veranstaltungskonzept

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

## Servicekräfte

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



## Getränke

Pauschalabrechnung

Einzelabrechnung

Mineral Standard

Säfte

Softdrinks

Lemon/Tonic

Filterkaffee

Kaffeespezialitäten mit Spezialmaschine

Teebeutel

Glühwein

Fassbier

Fl Bier

Fl Hefeweizen

alkf. Bier

Sekt

Prosecco

Wein Rotkäppchen r/w tr.

Wein Eden Koben Winzer Pfalz

Wodka

Havana

Jägermeister

Korn

Berentzen

Baileys

Ballantines

Cocktails

Aquavit

Obstler

## Warme Speisen

warme Speisen

Kombibuffet

mit Frontcooking/Service

Schwein

Rind

Geflügel

Wild

Lamm

Fisch

Krustentiere

Spiesse

Vegi

Gemüseplatte

Mediterranes

Sauerkraut/Rotkraut

Kartoffeln

Gratin

Bratkartoffeln

Pürree

Kroketten

Reis

Aufläufe

Saucen

Dipsaucen

Ketchup

Senf

Klare Suppe

gebundene Suppe

Soljanka

Salatbeilagen (Kartoffelsalat/Weisskraut etc.)

Rohkost (Tomaten/Gurkensalat)

Baguette

Brotvariationen

## Kalte Speisen

Buffetplatten

Snackbuffet

Fingerfoodbuffet

Flyingfood

Käsevarianten

Fischvarianten

Schinken-/Bratenvariationen

Salatvariationen

Spezialitätensnacks wie:  gefüllte Eier

Morzarellaspiesse

Pumpernickel-Käse-Spiesse

Lachspralinen

Lachsrollchen

Roastbeefrollchen

Mettbällchen

Käsespiesse

Geflügelcocktail

Krabbenscocktail

Nordseekrabbenscocktail

Spargellachscocktail

Rohkostsalat

Rohkostbuffet

mit Fetakäse

Antipasti

Dressingauswahl

Butterkugeln

Kräuterbutter

Baguette

Partybrötchen

Schnittbrot

Brotlaiber

## Dessert/Kuchen

Desserts in Schalen

Desserts in Gläser

Flyingdesserts

Obstbuffet

Kuchenbeilagen

Kuchenbuffet

Plattenkuchen

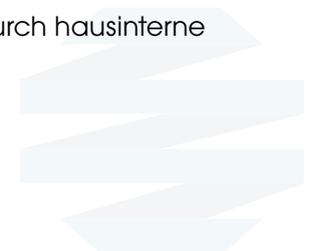
Torten

Petti Fouré

Gebäckteller

Salzgebäck

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





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

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

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

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

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

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

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



## Geplante Kosten

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

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

### Zusätzliche Upgrades werden separat berechnet

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

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

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

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

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

### Bsp.: Menüfolge Buffet Gala incl. Kochbedienung und Frontcooking

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

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



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

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

Alternativ bieten wir Ihnen an

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

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

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

Getränkepreise freibleibend je Veranstaltungstyp.

## Service

### Stunden werden nach Verbrauch abgerechnet

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

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

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



- Prof. DJ für den Abend ca. 310,00 €/6h
  - Techniker Elektro-/Musikanlage je h 25,75 €/h
  
  - Musik u. Beschallung I. Absprache
- zusätzliche Technikwünsche wie Beamer, Bühnen, Beleuchtung/LED Wände nach Aufwand.
- 
- \* Endreinigung nach überdurchschnittlicher Verschmutzung 380,00 €

Preise zzgl. Mwst!

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

### Zahlungsbedingungen:

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

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

Ausserbehördliche Schließungsverfügungen (z. B. Corona).

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

