



BRASSERIE - RESTAURANT
« L'ANCIENNE DOUANE »
MENÜS PREISEN
(DIESE PREISE SIND GULTIG BIS AM 31/12/2012)
ABGESEHEN SYLVESTER ABEND

6, rue de la Douane 67000 STRASBOURG
Tél. : 00.33.3.88.15.78.78 ou 00.33.3.88.15.78.75

Im Herzen Straßburgs, zwei Schritte vom Münster entfernt, begrüßt Sie die Gaststätte „A L'ANCIENNE DOUANE“ in einer typischen Elsässer Ambiente.

Unser Haus verfügt Ingesamt über 600 Sitzplätze auf zwei Ebenen. Im Erdgeschoss laden die warmen Holztöne und das gedämpfte Licht bis 450 Gäste ein und in den Kellergewölben können bis 150 Gäste Platz finden. Alle unsere Räume sind klimatisiert.

Unsere Öffnungszeiten sind: von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 19.00 Uhr bis 22.00, jeder Tag.

Während des Wochenendes und des „Kristkindelmärks“, bieten wir zwei Bedienungszeiten an. Zur Wahl stehen:

- **Mittags:** von 11.:30 bis 13:30
 - oder
 - 14.00 bis 16:00 Uhr
- **Abends:** von 18:30 bis 20:30
 - oder
 - 21:00 bis 23:00 Uhr



Zur Unterschrift :

Datum und Unterschreibung :

Reservierung Anfrage

6, rue de la Douane 67000 STRASBOURG
Tél. : 03.88.15.78.78 ou 03.88.15.78.75 Fax : 03.88.22.45.64
anciennedouane.rv@elior.com

1 – ADRESSE UND TELEFONNUMMER

NAME (Betrieb, Verein, Gruppe, ...):

POST ADRESSE:

.....

BERECHNUNG ADRESSE :

.....

.....

MEHRWERTSTEUER NUMMER :

BERÜHRUNG PERSON :

TELEFON :

Handy Nr.

FAX :

E-MAIL :

2 - LEISTUNGEN

DATUM : ____ / ____ / _____ ZEIT : _____ H _____

PERSONENANZAHL :

BEMERKUNG :

.....

3 – MENÜ UND GETRÄNKE

VORSPEISE :

HAUPTGERICHT :

NACHTISCH :

GETRÄNKE PAUSCHAL :

ZUSCHLAG :

ODER ESSEN „A LA CARTE“ (bis 20 Personen):

BEZAHLUNG * : ALLES VOR ORT ODER BESTELLSCHEIN ODER ZUSENDUNG

* BITTE INFORMIEREN SIE UNS IHRE WAHL

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



ALLGEMEINE DIENSTLEISTUNGSBEDINGUNGEN

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Im vorliegenden Vertrag oder im Zusammenhang mit seiner Erfüllung haben die folgenden Begriffe die nachstehend definierte Bedeutung:

Der Begriff „Kunde“ bezeichnet den Empfänger der Leistung.

Der Begriff „Leistungserbringer“ bezeichnet die FirmaS.A. A L'ANCIENNE DOUANE

Das vorliegende Dokument regelt die zwischen den Parteien bestehenden vertraglichen Verpflichtungen hinsichtlich der Bedingungen für die Lieferung von Essen, Lebensmitteln und/oder Getränken und gegebenenfalls die Bereitstellung der Veranstaltungsräume im Zusammenhang mit der Erbringung punktueller Bewirtungsleistungen bei Veranstaltungen wie Cocktailpartys, Buffets und Empfängen.

Der Kunde verpflichtet sich, alle Bestimmungen des vorliegenden Vertrags und die geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften sowie die besonderen Vorschriften für Veranstaltungen und Empfänge einzuhalten bzw. für ihre Einhaltung zu sorgen.

Die Dienstleistungen des Leistungserbringers unterliegen den vorliegenden allgemeinen Bedingungen, die – abgesehen von Ausnahmen, die vom Leistungserbringer ausdrücklich in den besonderen Bedingungen fixiert sind – Vorrang vor den Bezugsbedingungen haben. Wenn der Leistungserbringer einen Kostenvoranschlag aufstellt, stellt dieser Kostenvoranschlag die besonderen Bedingungen dar, die die vorliegenden allgemeinen Bedingungen ändern oder ergänzen.

RESERVIERUNGSMODALITÄTEN

Jede Reservierung wird mit einem Optionstermin registriert. Bei Nichtrücksendung der **AUFTRAGSBESTÄTIGUNG** durch den Kunden innerhalb der vorgesehenen Frist wird die Reservierung storniert, ohne dass der Kunde eine Entschädigung irgendeiner Art verlangen kann.

Die Reservierung wird erst endgültig, wenn der Kunde die folgenden Bedingungen erfüllt hat:

- **Zusenden des als Auftragsbestätigung geltenden rechtsgültig unterschriebenen Kostenvoranschlags innerhalb der Optionsfrist, die im Schreiben des Leistungserbringers genannt wird**
- Zusenden eines auf den Leistungserbringer ausgestellten Schecks mit einer Anzahlung in Höhe von 50 % des Betrags des Kostenvoranschlags einschließlich MehrwertsteuerOhne Auftragsbestätigung und entsprechenden Scheck wird keine Reservierung vorgenommen.

PREIS

Alle Preise des Leistungserbringers verstehen sich zuzüglich Steuer und der Kostenvoranschlag gilt 1 Monat.

Nach Erhalt der rechtsgültig unterschriebenen Auftragsbestätigung zusammen mit dem entsprechenden Scheck sind die Preise des Leistungserbringers nicht mehr verhandelbar und somit fest und endgültig.

BESTÄTIGUNG DER ZAHL DER GEDECKE – FAKTURIERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Kunde legt seine Wahl im Hinblick auf die Lebensmittelstellungen mindestens 7 Werkstage vor dem Termin der Ausführung der Leistung endgültig und schriftlich fest.

Der Kunde bestätigt die Zahl der Gedecke und/oder der Teilnehmer spätestens 3 Werkstage vor dem Termin der Ausführung der Leistung endgültig in schriftlicher Form. Diese Zahl wird bei der Fakturierung mindestens zu Grunde gelegt, auch wenn die Zahl der Gedecke und/oder Teilnehmer am Tag der Veranstaltung niedriger sein sollte. Ist die Zahl der Gedecke und/oder Teilnehmer am Tag der Erbringung der Leistung aber höher, erstellt der Leistungserbringer nach schriftlicher Zustimmung durch den Kunden am Tag der Erbringung der Leistung eine Zusatzrechnung, die die Zahl der Gedecke, der Teilnehmer oder erbrachter Zusatzleistungen berücksichtigt.

Die Rechnung, abzüglich der bereits vom Kunden geleisteten Anzahlung, ist innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu begleichen.

Bei vorzeitiger Zahlung wird kein Skonto gewährt.

Für Beträge, die bis zu dem auf der Rechnung genannten Fälligkeitsdatum nicht bezahlt sind, ist von Rechts wegen und ohne vorherige Mahnung ein Verzugszuschlag in Höhe des 1,5-fachen des gesetzlichen Zinsfußes, zuzüglich etwaiger mit dem Zahlungsverzug verbundener Kosten, zu leisten.

Schriftliche Einwendungen gegen eine Rechnung können nur innerhalb von 2 Werktagen nach Erhalt der Rechnung durch den Kunden berücksichtigt werden.



VERSCHIEBUNG – STORNIERUNG – HÖHERE GEWALT

• **VERSCHIEBUNG**

Bei Verschiebung des Termins für die Erbringung der Leistung durch den Kunden bemühen sich die Parteien unabhängig vom Grund der Verschiebung um die Vereinbarung eines neuen Termins. Der Termin der neuen Leistung darf nicht später als 3 Monate nach dem für die ursprüngliche Leistung vorgesehenen Termin liegen.

Wenn die Parteien keine Einigung erzielen, gelten die Bestimmungen für Stornierungen.

• **STORNIERUNG DURCH DEN KUNDEN ODER AUS VOM KUNDEN ZU VERANTWORTENDEN GRÜNDEN**

Jede Stornierung eines Auftrags durch den Kunden ist dem Leistungserbringer schriftlich mitzuteilen. Der Leistungserbringer behält auf jeden Fall die Anzahlung. Bei Stornierung eines Termins innerhalb von nur 3 Werktagen vor dem für die Erbringung der Leistung vorgesehenen Termin ist der Kunde sogar zur Zahlung des gesamten Betrags verpflichtet, der in der AUFTRAGSBESTÄTIGUNG für die Erbringung der Leistung vorgesehen ist.

Nach Auffassung der Regierung und/oder der Spaltenverbände der Verbraucher im Rahmen des Kampfes gegen die seuchenartige Ausbreitung der Schweinegrippe muss der Kunde, falls eine gebuchte Veranstaltung nicht stattfinden kann, wie folgt haften:

• **HÖHERE GEWALT**

Bei Stornierung der in Auftrag gegebenen Leistung durch den Leistungserbringer auf Grund eines Falles von höherer Gewalt (Krieg, Aufruhr, Demonstrationen, Blockierung des Verkehrs oder Verkehrsprobleme, Streiks, Unglücksfälle mit Auswirkungen auf die Betriebseinrichtungen des Leistungserbringers usw.) zahlt der Leistungserbringer dem Kunden die von diesem bereits gezahlten Beträge zurück.

URHEBERRECHTE – BEHÖRDLICHE GENEHMIGUNGEN

Der Kunde kümmert sich darum, alle Genehmigungen zu erhalten, die für den ordnungsgemäßen Ablauf der von ihm organisierten Veranstaltung erforderlich sind. Insbesondere muss er der SACEM, der Gesellschaft für musikalische Aufführungsrechte, alle Musikveranstaltungen und/oder Vorstellungen melden. Der Leistungserbringer kann in keinem Fall für die vom Kunden veranstalteten Aktivitäten, für die die Leistung in Auftrag gegeben wurde, verantwortlich gemacht werden.

REKLAMATIONEN DES KUNDEN

Reklamationen im Zusammenhang mit der Erbringung der Leistung sind dem Leistungserbringer innerhalb von 2 Werktagen nach Erbringung der Leistung schriftlich mitzuteilen.

HAFTPFLICHTVERSICHERUNG

Der Leistungserbringer übernimmt keinerlei Haftung für bei der Veranstaltung etwa auftretenden Diebstahl, Verlust oder Beschädigung der beweglichen Sachen und Wertgegenstände des Kunden und/oder der Teilnehmer der Veranstaltung.

Der Leistungserbringer übernimmt keine Haftung für das in seinen Veranstaltungs- und Empfangsräumen untergestellte Material. Wenn in den Leistungen eine Garderobe inbegriffen ist, muss bei der Abgabe von Gegenständen die Vorlage einer Kontrollmarke verlangt werden.

Der Leistungserbringer übernimmt bei Verlust der Kontrollmarke keinerlei Haftung. Handtaschen und/oder Accessoires, die Bargeld und Wertgegenstände enthalten, werden nicht angenommen.

In diesem Zusammenhang verpflichtet sich der Kunde, dass die FirmaS.A. A L'ANCIENNE DOUANE und ihre Versicherer von ihm und seinen Versicherern nicht herangezogen werden. Außerdem verpflichtet er sich, die Firma gegen etwaige Schadenersatzansprüche der Teilnehmer ihr gegenüber und gegenüber ihren Versicherern zu sichern.

Außerdem haftet der Kunde für etwaige Schäden, Beschädigungen und Zerstörungen, die durch die Belegung der Räumlichkeiten und/oder durch Teilnehmer und/oder durch Mitarbeiter, für die der Kunde verantwortlich ist, an beweglichen oder unbeweglichen Sachen des Leistungserbringers entstehen.

Für Leistungen, die von Dritten erbracht werden, an die sich der Kunde im Zusammenhang mit der Durchführung seiner Veranstaltung gewendet hat, haftet allein der Kunde.

Der Kunde verpflichtet sich, bei einer als zahlungsfähig bekannten Versicherungsgesellschaft eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, für den Fall, dass im Zusammenhang mit und/oder auf Grund der Durchführung der von ihm im vorliegenden Rahmen organisierten Veranstaltung eine Haftpflicht geltend gemacht und übernommen wird.

ANWENDBARES RECHT UND BEILEGUNG VON STREITFÄLLEN

Es gilt französisches Recht.

Die Parteien bemühen sich, etwaige Streitigkeiten im Zusammenhang mit der Auslegung, Erfüllung oder Kündigung des vorliegenden Vertrags gütlich beizulegen.

Für den Fall, dass keine gültigen Beilegung zustande kommt, ist Paris Gerichtsstand.

BEMERKUNGEN

Die Entwürfe für die Dekoration und Ausschilderung der Veranstaltungs- und Empfangsräume, die dem Kunden zur Verfügung gestellt werden, sind dem Leistungserbringer zur Genehmigung vorzulegen.

Der Kunde darf weder seine Mitarbeiter noch seine Dienstleister einsetzen. Vielmehr muss er die Dienste des Leistungserbringers oder der von diesem zugelassenen Unternehmen in Anspruch nehmen.



- UNSERE FLAMMEKUCHEN FORMEL 2012 -
Diese Formel ist während des Weihnachtsmarkts Unverfügbar
(ab 20 bis 50 Personen)

AMUSE-BOUCHES

Bretzel 1.90€

16.00 € Formel

1 Natur Flammekuchen
& ½ Gratiniert Flammekuchen

½ Apfel Flammekuchen

20.00€ Formel

Rohkostsalatteller

Flammekuchen – ***nach Belieben*** –

Natur und Gratiniert

Eis Nougat mit Rote Fruchte Püree

Käse

Münsterkäse 4. 00€
Drei Käse Teller 6.00€

Preise pro Person Taxen, MwSt. inbegriffen.

6, Rue de la Douane 67000 STRASBOURG
Tél. : 03.88.15.78.78 ou 03.88.15.78.75 Fax : 03.88.22.45.64
anciennedouane.rv@elior.com

Partout où la vie a du goût **Elior®**



**Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen
Ab 20 Personen**

18 € pro Person

(Preise pro Person Taxen, MwSt. inbegriffen) Die Gruppen-Preise sind nur gültig ab 20 zahlenden Personen

Bitte stellen sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe zusammen
(gleich Vorspeise, gleiche Hauptspeise und gleicher Nachtisch)

AMUSE – BOUCHES

Mini Flammekuchen	1.90€*
Bretzel	1.90€*

VORSPEISE

Presskopf nach Großmutters Art an „soße ravigote“

Garnierte Fisch Terrine mit Dillsoße

Tage Suppe

Zwiebelkuchen mit Speck Würfeln

Oder anstatt Vorspeise :

Elsässische Aperitif Kir mit Fritsche Bretzel (ohne Zuschlag)

Hoch Empfohlen mit einem Sauerkraut Menu

HAUPTGERICHT

Geschmorte Entenkeule – Kartoffelgratin **oder** Kraut mit Dampfkartoffeln

Straßburger Sauerkraut – 4 Sorten Fleisch (Geräucherter und Gesalzene Speck, Knack Wurst; Montbeliard Wurst)

Geräuchertes Schaeuffele mit Senf soße und Bratkartoffeln

Puttenfilet mit Riesling Soße und Spätzle

Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

KÄSE

Münsterkäse 4.00€*

Drei Käse Teller 6.00€*

NACHTISCH

Elsässischer Apfelkuchen

Eischneebälle in Vanillesoße

Schokolademuße mit Vanillesoße

*** Zuschlag pro Person**



**Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen
Ab 20 Personen**
21 € pro Person
(Preise pro Person Taxen, MwSt. inbegriffen) Die Gruppen-Preise sind nur gültig ab 20 zahlenden Personen
Bitte stellen sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe zusammen
(gleich Vorspeise, gleiche Hauptspeise und gleicher Nachtisch)

AMUSE - BOUCHES

Mini Flammekuchen	1.90€*
Bretzel	1.90€*

VORSPEISE

Elsässer Wurst-Käse-Salat
Tage Suppe
Krustenteig-Pastete mit Kraut-Salat
Gerauchter Elsässer Schinkenteller
Zwiebelkuchen mit Speck Würfeln

Oder anstatt Vorspeise :

Elsässische Aperitif Kir mit Fritsche Bretzel (ohne Zuschlag)

Hoch Empfohlen mit einem Sauerkraut Menu

HAUPTGERICHT

Lachfilet in „Crémant“ Soße Mit Elsässische Nudeln
„Zollner“ Sauerkraut – 5 Sorten Fleisch (Geräucherter und Gesalzene Speck, Knack Wurst; Montbeliard Wurst, ½ Eisbein)
Fischer Sauerkraut (Lach und Hummerkrabben) Zuschlage 3.00€
Baeckoeffe (Elsässicher Fleischeintopf) mit Gruener Salat.... Zuschlage 4.00€
Geschmort Rindfleisch mit Pinot Noir Soße und Spaetzle
Geflügel Cordon Bleu mit Gratin Dauphinois und Tomaten
Königinnenpastete mit Elsässicher Nuddle

KÄSE

Münsterkäse	4.00€*
Drei Käse Teller	6.00€*

NACHTISCH

Schwarzwälder Torte
Eis Nougat mit Rote Fruchte Püree
Elsässischer Apfelkuchen

- **Zuschlag pro Person**



**Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen
Ab 20 Personen**

29 € pro Person

(Preise pro Person Taxen, MwSt. inbegriffen) Die Gruppen-Preise sind nur gültig ab 20 zahlenden Personen

Bitte stellen sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe zusammen
(gleich Vorspeise, gleiche Hauptspeise und gleicher Nachtisch)

AMUSE- BOUCHES

Mini Flammenkuchen	1.90€*
Bretzel	1.90€*

VORSPEISE

Hausgemachte Entenstopfleber an Gelée von Gewurztraminer
Geräucherter Lachs mit Sahne und blinis
Schöne Teller geräucherter Elsässer Schinken

HAUPTGERICHT

Baeckeoffe (Bäcker-Eintopf mit Kartoffeln und drei Fleischsorten) grüne Salate
Landhuhnfilet nach Art „ Coq au Riesling“ Hausgemachte Spätzle
Rindbraten mit 5 Sorten Beeren, mit kartofelauflauf und getrocknete Tomaten
Der Fisch des Tages und Gemüse und Pilafreis

KÄSE

Gereifter Münsterkäse	4.00€*
Drei Käse Teller.....	6.00€*

NACHTISCH

„Crème brûlée“ karamellisierte Vanillecreme
Gebratene Zwetschgen & Zimt-Eis
Birne Torte Amandine

* **Zuschlag pro Person**



- 2012 GRUPPEN PAUSCHALPREISE GETRÄNKE -

- Pauschal N° 1 Wein in Pichet : 4,20€ / Person -

25 cl Edelzwicker oder Côtes du Rhône oder 1 Bier 50cl oder 1 alkoholfrei Getränk

- Pauschal N° 2 Wein in Pichet : 6,50€ / Person -

25cl Riesling oder Pinot Noir oder 1 Bier 50cl oder 1 alkoholfrei Getränk
1 Kaffee

-Pauschal N° 3 Wein in Flasche : 9,30€ / Person -

Riesling oder Pinot Noir, 1 Liter Flasche für 3 Personen oder 1 Bier 50cl
Mineral Wasser, mit oder ohne Sprudel, 1 Liter Flasche für 3 Personen
Oder 1 alkoholfrei Getränk
1 Kaffee

- Pauschal N° 4 Wein in Flasche : 12,80€ / Person -

Riesling oder Pinot Noir, Cuvée Particulière, 1 Flasche 75cl für 2 Personen
oder 1 Bier 50cl
Mineral Wasser, mit oder ohne Sprudel, 1 Liter Flasche für 2 Personen
1 Kaffee



- ZUSÄTZLICHE GRUPPEN PREISE -

Preise pro Person Taxen, MwSt. inbegriffen
Alkohol Getränke: TVA 19.6 %
Alkoholfrei Getränke: TVA 7 %

**Diese Preise sind für Gruppen kalkuliert:
Bitte ein Pauschal für alle bestellen, Danke.**