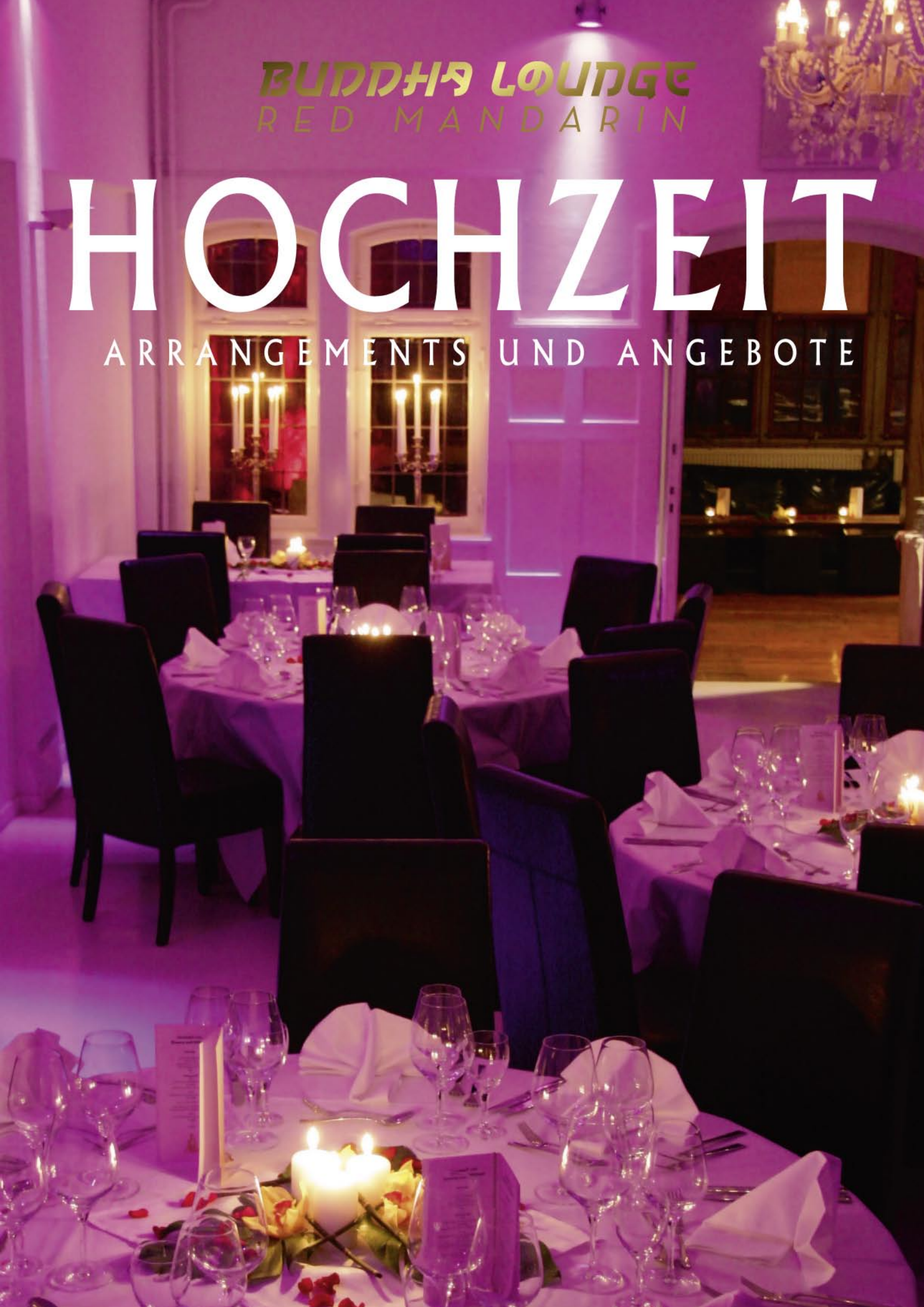


BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

HOCHZEIT

ARRANGEMENTS UND ANGEBOTE



Buddha Lounge RED MANDARIN



TRAUMHAFTE HOCHZEITEN

AUF WEISSEM KARIBISCHEN SAND Für Ihre Feierlichkeiten

stehen Ihnen in der Buddha Lounge Red Mandarin mehrere Räumlichkeiten, im asiatischen Stil eingerichtet, zur Verfügung.

Freuen Sie sich auf eine Hochzeitsfeier in exklusivem asiatischem Ambiente.

Im Sommer können Sie sich im Beach Club trauen lassen und auf einer Fläche von 1.500 qm ein unvergessliches Fest feiern.



BUDDHA LOUNGE

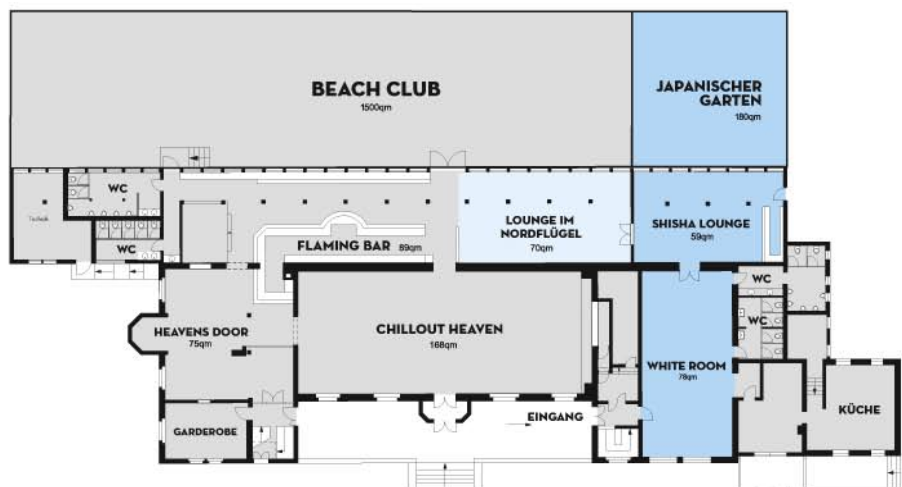
RED MANDARIN



IHRE HOCHZEIT FÜR BIS ZU 80 PERSONEN

Für Ihre Hochzeit für bis zu 80 Gästen stehen Ihnen die Räumlichkeiten White Room, Shisha Lounge und japanischer Garten zur Verfügung

Abtrennbar von den restlichen Bereichen der Location bieten sich diese Räumlichkeiten ideal für Ihre Hochzeitfeier für bis zu 80 Personen an. Der angrenzende Außenbereich, unser japanische Garten, lädt zum Verweilen und Feiern ein. Gerne kann bei guter Witterung das Dinner dort stattfinden.



Die Räumlichkeiten im Überblick:

- White Room als Veranstaltungsraum mit 78 qm
- Shisha Lounge mit eigener Bar
- Japanischer Garten: exklusiver Außenbereich
- Separater Ein- und Ausgang zu den Räumlichkeiten über den White Room
- Separate Toiletten



BUDDHA LOUNGE

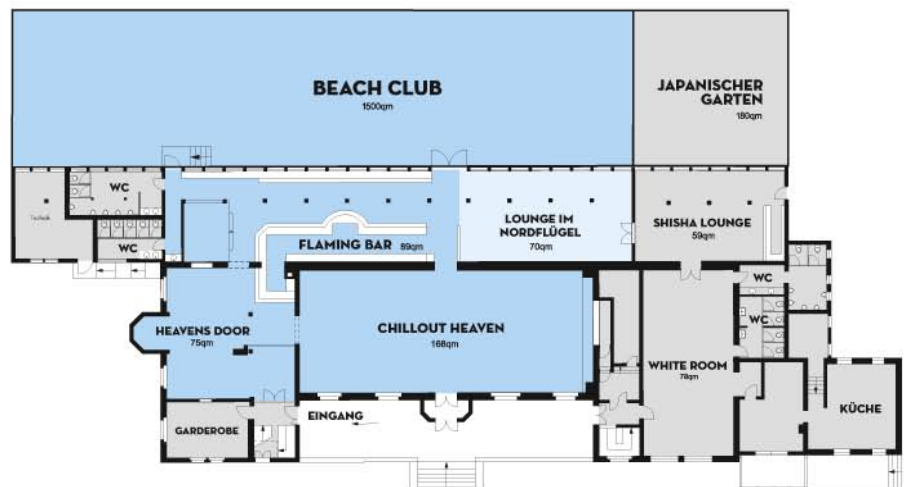
RED MANDARIN



IHRE HOCHZEIT AB 80 PERSONEN

Für Ihre Hochzeit ab 80 Gästen stehen Ihnen die Räumlichkeiten Chillout Heaven, Barbereich und Beach Club zur Verfügung

Die Räumlichkeiten verfügen Indoor über ca. 370 qm, Outdoor können bis zu 1.500 qm zur Verfügung gestellt werden. Im angrenzenden Barbereich können sich Ihre Gäste entspannen und das exklusive Ambiente genießen.



Die Räumlichkeiten im Überblick:

- Chillout Heaven als Veranstaltungsraum mit 168 qm
- Barbereich mit hochwertigem Loungemobiliar ausgestattet
- Beach Club: niveaullvoller Außenbereich mit Sandflächen



Hochzeitsarrangement „Das Lächeln der Geisha“

Stehempfang

1 Glas Sekt, Sekt-Orange pro Person

Jede weitere angebrochene Flasche Sekt wird mit € 30,00 berechnet.

Speisen

Kalt-warmes Buffet

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,
Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Bier, Filterkaffee

Jede weitere Stunde wird mit € 4,00 pro Person berechnet.

Dekoration

Menükarten, Kerzen, Blumendekoration auf den Tischen
Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Fackeln

Saalmiete und Sonstiges

Raummiete

Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten

Bestuhlung wahlweise mit Loungemobiliar oder Galabestuhlung
mit runden Tischen für 8 Personen

€ 99,00 pro Person

Allgemeine Infos:

Buchung eines DJs über uns für 5 Stunden € 590,00 inkl. Technik

Verlängerung der Getränkepauschale vor 18.00 Uhr € 3,00, pro Person und Stunde

Verlängerung der Getränkepauschale nach 24.00 Uhr € 4,00, pro Person und Stunde

Fotograf Nobbe K ab € 500,00 (je nach Aufwand)

Weitere Dekoration (Auto, Kirche etc.) auf Anfrage

Spezialangebot:

100 Cocktails/ Longdrinks a € 6,00

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails und 3 Longdrinks.

Cocktails

Caipirinha, Sex on the Beach, Mai Tai, Buddha Punch, Pina Colada, Himbeer Mojito, Aperol Sour
Planters Punch, Bombay Crushed, Aperol Sprizz,
Ipanema (alkoholfrei), Florida (alkoholfrei), United Colours (alkoholfrei)

Longdrinks:

Vodka Lemon, Gin Tonic, Jack Daniel 's Cola

Hochzeitsarrangement „Das Lächeln der Geisha“

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika
Tomaten mit Mozzarella-Perlen, dazu Basilikum-Pesto-Vinaigrette
Caesar Salad
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Gemischte Brotauswahl

Vegetarisches Thai-Curry mit asiatischem Duftreis
Hühnchen auf asiatischem Wokgemüse in süß-saurer Sauce

Crème Caramel
Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas

Schwäbisches Buffet

Schwäbischer Zwiebelkuchen
Schwarzwälder Schinken
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schwäbischer Kartoffelsalat
Tomatensalat
Gurkensalat mit Minze
Rettichsalat
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Baguette und Brötchenauswahl

Flädlesuppe

Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce mit handgeschabten Spätzle
Zanderfilet auf Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Schokoladenmousse

Hochzeitsarrangement „Das Lächeln der Geisha“

Sommerliches Grillbuffet

Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
Karotten-Weißkraut-Salat
Kartoffel-Ruccola-Salat
Nudelsalat „Muttie´s Bester“
Tomatensalat
Pikante Fleischküchle
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Frisches Baguette

Vom Grill:

Holzfallersteak
Fischauswahl

Beilagenvariationen:

Hausgemachte Country Potatoes
Gegrilltes Gemüse
Verschiedene Dips

Mangomousse mit Honig-Zimt-Nüssen
Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas

Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Stehempfang

Welcome Drink: 1 fruchtiger Cocktail mit und ohne Alkohol pro Person
oder

1 Glas Sekt, Sekt-Orange pro Person

Jede weitere angebrochene Flasche Sekt wird mit € 30,00 berechnet.

Dreierlei Fingerfoodvariationen zum Welcome Drink:

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Knusprige Crostinies mit:

- Tomatenwürfeln
- Auberginenmousse
- Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig und Pinienkernen
- Erdnussbuttercreme und Coppa Schinken

Bitte wählen Sie zwei der Beläge aus dem Angebot der Crostinies aus, die serviert werden sollen.

Speisen

Kalt-warmes Buffet

oder

3-Gang Menü (zzgl. Servicepersonal)

Mitternachtssnack

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,
Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Bier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

Jede weitere Stunde wird mit € 4,00 pro Person berechnet.

Dekoration

Menükarten, Kerzen, Blumendekoration auf den Tischen
Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Fackeln

Saalmiete und Sonstiges

Raummiete

Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten

Bestuhlung wahlweise mit Loungemobiliar oder Galabestuhlung
mit runden Tischen für 8 Personen

€ 124,00 pro Person

BUDDHA LOUNGE

RED MANDARIN

Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika
Asiatischer Pok Choi Salat mit Hühnchen
Yakitori Spieße
Vegetarische Frühlingsrollen
Ceasar Salad
Ruccolasalat mit Balsamicodressing
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot- und Brötchenauswahl

Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersoße mit Süßkartoffeln
Wokgemüse auf asiatischem Duftreis

Hausgemachtes Tiramisu
Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas

Mediterranes Buffet

Vitello Tonnato mit Ruccola
Gebratene Zucchini, Auberginen und Paprika mit Kapernäpfeln
Mozzarellabambinies, Kirschtomaten und Basilikum
Fenchelsalami, Rohschinken, Parmesan und Senfrüchte
Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Gemischte Brotauswahl

Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern
Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz dazu kleine Ofenkartoffeln

Haselnuss-Tiramisu
Mangomousse mit Honig-Zimt-Nüssen

Hochzeitsarrangement „Buddha´s Geheimtipp“

Schwäbisches Buffet

Ochsenmaulsalat mit Radieschenvinaigrette
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich-Schaum
Pikante Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill
Schwäbischer Wurstsalat
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot- und Semmelauswahl mit frisch gebackenen Brezeln

Bitte wählen Sie eine Suppe aus, die serviert werden soll:

Maultaschensuppe
Flädlesuppe

Saiblingsfilets auf frischem Marktgemüse
Zwiebelrostbraten
Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bitte wählen Sie zwei Desserts aus, die serviert werden sollen:

Mousse au Chocolat
Schlosserbuben
Apfelstrudel mit Vanilleeis
Dampfnudeln mit Vanillesauce

Sommerliches Grillbuffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika
Feng Shui Salat
Toscanasalat - Fossilisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Melonen-Shrimps Salat mit Chili
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Gourmetsemeln mit Kräuterfrischkäse

Vom Grill:

Argentinisches Roastbeef
Zitronenhähnchen
Fischauswahl

Beilagenvariationen:

Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Gemüse

Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas
Schokoladencookies mit Waldbeerenricotta und Chilifäden
Hausgemachtes Tiramisu

Hochzeitsarrangement „Buddha 's Geheimtipp“

Mitternachtssnacks

Hausgemachte Gulaschsuppe,
dazu Baguette

oder

Hausgemachtes Blätterteiggebäck,
3 Stück pro Person

oder

Verschiedene Mini-Pizzen,
3 Stück pro Person

Hochzeitsarrangement „ying und yang“

Stehempfang

Welcome Drink: 1 molekularer Welcome Drink pro Person

Viererlei Fingerfoodvariationen zum Welcome Drink:

Gurken-Lachskörbchen mit Sahnemeerrettich

Polentataler mit Gemüsetartar

Scampi mit Linsensalat

Knusprige Crostinies mit:

- Tomatenwürfeln

- Auberginenmousse

- Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig und Pinienkernen

- Erdnussbuttercreme und Coppa Schinken

- Rote-Beete-Frischkäse

Bitte wählen Sie vier Variationen aus, die zum Welcome Drink serviert werden sollen.

Speisen

Exklusives kalt-warmes Buffet oder hochwertiges 3-Gang Menü (zzgl. Servicepersonal)

Mitternachtssnack inkl. Käseplatte

Getränke

Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Soft Drinks, Wasser,

Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Bier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

Jede weitere Stunde wird mit € 4,00 pro Person berechnet.

Dekoration

Menükarten, Kerzen, hochwertige Blumendekoration auf den Tischen

Dekoration Beach Club oder japanischer Garten mit Kerzen und Fackeln

Saalmiete und Sonstiges

Raummiete

Hintergrundbeschallung der Räumlichkeiten

DJ, Mixed Music, für 5 Stunden

Bestuhlung wahlweise mit Loungemobiliar oder Galabestuhlung

mit runden Tischen für 8 Personen

€ 149,00 pro Person

BUDDHA LOUNGE

RED MANDARIN

Hochzeitsarrangement „ying und yang“

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika
Asiatischer Pok Choi Salat mit Hühnchen
Yakitori Spieße
Vegetarisches Sushi
Vegetarische Frühlingsrollen
Caesar Salad
Ruccolasalat mit Balsamicodressing
Brot- und Brötchenauswahl

Riesengarnelen auf Wokgemüse
Asiatischer Duftreis
Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersoße mit Süßkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu
Weißes und dunkles Schokolademousse mit frischen Früchten
Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas

Internationales Buffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce
Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken
Bunter Gemüsestrudel
Caesar Salad
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brotauswahl mit Gourmetsemmeln, dazu Kräuterfrischkäse und gesalzene Butter

Bitte wählen Sie zwei der Hauptgerichte aus, die serviert werden sollen:
Zanderfilet auf Zimt-Honig-Gemüse mit Basmatireis
Thai-Curry mit Geflügel und Duftreis
Im ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus, Speckbohnen und kleinen Ofenkartoffeln

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinies
Schokoladencookies mit Waldbeerenricotta und Chilifäden

Hochzeitsarrangement „ying und yang“

Sommerliches Grillbuffet

Antipasti mit eingelegten
Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika
Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
Feng Shui Salat
Toscanasalat- Fussilalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Asiatischer Pok Choi Salat mit Hühnchen
Tomatensalat
Melonen-Shrimps Salat mit Chilli
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Gourmetsemeln mit Kräuterfrischkäse

Vom Grill:

Argentinisches Roastbeef
Zitronenhähnchen
Rotbarbe
Garnelenspieß vom Grill

Beilagenvariationen:

Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Gemüse
Basmatireis

Mangomousse mit Honig-Zimt-Nüssen
Hausgemachter Obstsalat mit Zitronencreme im Weckglas
Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinies

Hochzeitsarrangement „ying und yang“

Mitternachtssnacks

Hausgemachte Gulaschsuppe,
dazu Baguette
Käseplatte

oder

Hausgemachtes Blätterteiggebäck,
3 Stück pro Person
Käseplatte

oder

Verschiedene Mini-Pizzen,
3 Stück pro Person
Käseplatte



Für jeden Wunsch ist ein Profi zur Hand, der Sie bei den Vorbereitungen und dem Festablauf unterstützt und berät - damit der schönste Tag in Ihrem Leben unvergessen bleibt! Nutzen Sie das Netzwerk um weitere Partner für Ihren Hochzeitstag zu finden.
www.stuttgarter-hochzeiten.de

Anmerkungen

Buffet

Die angegebenen Buffetvorschläge sind exemplarische Beispiele zur Ansicht. Gerne lassen wir Ihnen unsere Bankettmappe zukommen oder kreieren Ihnen Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend Ihr individuelles Essen.

Menü

Die Buchung eines Menüs ist mit Zusatzkosten für den Personaleinsatz verbunden und nach Absprache möglich.

Mindestumsatz

Da wir Ihnen die Räumlichkeiten exklusiv zur Verfügung stellen, erheben wir an Freitagen und Samstagen einen Mindestumsatz. Dieser wird sowohl auf die Raummieten als auch auf Technik, Speisen und Getränke, musikalische Unterhaltung, Dekoration etc. umgelegt.

Shisha Lounge, White Room, japanischer Garten

freitags € 5.000,00
samstags € 5.000,00

Shisha Lounge, White Room, japanischer Garten und Lounge im Nordflügel

freitags € 6.000,00
samstags € 6.000,00

Beach Club, Chillout Heaven, Barbereich und Lounge im Nordflügel

freitags € 10.000,00
samstags € 15.000,00

Kinder

Kinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Kinder von 3 bis 12 Jahre werden mit 50% berechnet.

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Dauer

Hochzeitsfeiern in der Buddha Lounge Red Mandarin sind bis 03.00 Uhr geplant. Eine Verlängerung der Feierlichkeit ist bis 05.00 Uhr möglich. Hierfür berechnen wir für den Personaleinsatz pauschal € 100,00 pro angefangene Stunde. Eine Verlängerung des DJ-Auftritts wird ebenfalls pauschal mit € 100,00 pro angefangene Stunde berechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH:

1. Optionierung der Räumlichkeiten und sonstigen Leistungen

Zurzeit werden keine Optionen auf Künstler gehalten.

Nach schriftlicher Rückbestätigung der voraussichtlichen Gesamtkosten liegt eine Buchung seitens des Auftragnehmers vor. Ab diesem Zeitpunkt gelten, bei Absage der Veranstaltung, die Stornierungsbedingungen der Mandarin Gastronomie GmbH. Die Mandarin Gastronomie GmbH garantiert ihrerseits ab diesem Zeitpunkt für die Bereitstellung der definitiv gebuchten Räumlichkeiten und Dienstleistungen. In nicht gebuchten Räumlichkeiten können Parallelveranstaltungen stattfinden.

2. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind maßgebend für die Durchführung von Seminaren, Konferenzen, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten und sonstigen Veranstaltungen sowie allen in diesem Zusammenhang stehenden Bewirtungen in der Buddha Lounge Red Mandarin.

3. Preise

Alle angegebenen Preise sind zzgl. 19% MwSt. zu betrachten.

4. Stornierungen

Stornierungsbedingungen: Bei einer Stornierung seitens des Auftraggebers nach Bestätigung des Angebots werden bis zu 60 Tage vorher 30% Stornierungsgebühren der Gesamtkosten erhoben, bis zu 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 60% der Gesamtkosten und ab 30 Tagen vorher 90% der Gesamtkosten in Rechnung gestellt.

5. Teilnehmerzahl und Stornierung einzelner Teilnehmer

Die definitive Teilnehmerzahl muss bis zu 5 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Nachträgliche Personenreduzierungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Sollte sich die Personenanzahl nachträglich erhöhen, wird die effektive Personenanzahl in Rechnung gestellt.

Personenreduzierungen sind bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung kostenlos möglich. Ab 14 Tagen vor Veranstaltungsbeginn ist nur noch eine Personenreduzierung von 20% der tatsächlich angemeldeten Personenanzahl kostenlos möglich, ab 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn nur noch 10% der tatsächlich angemeldeten Personenanzahl.

6. Haftung des Veranstalters / Versicherung

Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschließen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen.

Bei Beschädigung oder Verlust an Einrichtungsgegenständen und Inventar der Buddha Lounge Red Mandarin werden die dadurch entstandenen Kosten voll verrechnet.

7. Genehmigungen

Falls benötigt, werden von der Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH Genehmigungen eingeholt und im Falle der Kostenpflicht abgerechnet. Dies kann z.B. bei Street-Promotion Aktionen der Fall sein.

8. Ausschankgenehmigung

Laut §2 Abs.1 des Gaststättengesetzes verfügt die Buddha Lounge Red Mandarin über eine Ausschankgenehmigung für Veranstaltungen unter der Woche bis 02.00 Uhr, freitags und samstags bis 05.00 Uhr. Sollte das Ende Ihrer Veranstaltung darüber hinaus geplant sein, bitten wir um vorherige Mitteilung. In diesem Fall muss eine Sondergenehmigung der Stadt Stuttgart beantragt werden, die Ihnen in Rechnung gestellt wird.

Die Beschallung im Beach Club darf nur bis 22.00 Uhr erfolgen. Es ist lediglich eine Hintergrundbeschallung mit leichten „Chillout“ Sounds erlaubt. Sonstige Beschallungen sind genehmigungspflichtig und müssen bei der Stadt Stuttgart beantragt werden.

Sämtliche Genehmigungen müssen bis zu 14 Tage vor Veranstaltung bei der Stadt Stuttgart eingereicht werden.

9. Rauchverbot

Seit 01. August 2007 herrscht in Baden-Württemberg das Rauchverbot in gastronomischen Einrichtungen. Geraucht werden darf somit nur noch im Außenbereich.

10. Zahlung

Die von der Mandarin Gastronomie GmbH gestellten Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar.

Bei der Bestätigung seitens des Auftraggebers erfolgen zwei Anzahlungsrechnungen: 30% der geschätzten Gesamtkosten zahlbar sofort nach Auftragsbestätigung und 60% bis zu 40 Tage vor der Veranstaltung. Die restlichen 10% der Gesamtkosten sowie alle noch hinzukommenden Extrakosten werden nach Veranstaltungsende abgerechnet. Hierüber erfolgt eine gesonderte Rechnungsstellung seitens Buddha Lounge Red Mandarin / Mandarin Gastronomie GmbH

11. Künstlertauftritte und GEMA-Gebühren

- Die auf den Nettobetrag entfallende Künstlersozialabgabe wird vom Veranstalter getragen und ordnungsgemäß an die KSK in Wilhelmshaven abgeführt. Die Mandarin Gastronomie GmbH verfügt über eine GEMA-Lizenz für DJ-Auftritte. Sollten anderweitige Künstler auftreten oder eine Präsentation mit Musikhinterlegung geplant sein, trägt der Veranstalter die anfallenden GEMA-Gebühren.
- Der Veranstalter übernimmt die Haftung für die Sicherheit der Künstler, seiner Musiker und Hilfskräfte sowie für eingetragene Instrumente und Wert-Gegenstände. Der Abschluss einer VA-Haftpflichtversicherung wird dringend empfohlen. Der Auftraggeber übernimmt das Catering für etwaige Künstler und Aufbauhelfer und das Organisationsteam.

12. Mehraufwand

Mehraufwand von Mitarbeitern vor Ort, z.B. Aufräumarbeiten, Bestuhlung, Abfallentsorgung und Reinigungsarbeiten, die nicht in der Bestätigung aufgeführt wurden, werden in Rechnung gestellt.

13. Speisen und Getränkeangebot

Die Bewirtung in den Räumlichkeiten der Buddha Lounge Red Mandarin stellt ausschließlich die Mandarin Gastronomie GmbH. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Der Kunde trägt die volle Haftung für selbst mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Buddha Lounge Red Mandarin insoweit von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei. Die Buddha Lounge Red Mandarin ist ebenfalls von der Haftung befreit, sollte ein Teil der Speisen und Getränke durch das Catering der Buddha Lounge Red Mandarin und ein weiterer Teil vom Kunden selbst mitgebracht werden.

14. Allgemeines

Gerichtsstand ist Stuttgart.

Der Auftragnehmer ist berechtigt das Produkt und das Projekt als Referenz für Eigenwerbung zu verwenden. Dies muss in Absprache mit dem Auftraggeber passieren.

Der Auftraggeber verpflichtet sich Stillschweigen gegenüber Dritten bezüglich des Inhalts (insbesondere Preise) dieses Angebots zu wahren.

BUDDHA LOUNGE RED MANDARIN

REFERENZEN

„Von der Planung bis zur Umsetzung fanden wir bei Ihnen ein flexibles, kreatives, professionelles und harmonisches Team, das mit außerordentlicher persönlicher Motivation die Veranstaltung organisierte und auf unsere Wünsche und Bedürfnisse einging. Der überdurchschnittlich aufmerksame Service, verbunden mit einem hervorragenden Themenbuffet, haben unsere Kunden und Gäste sehr geschätzt.“

[Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG]

„Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Alles hat gepasst. Das Ambiente ist einfach toll und die gesamte Deko und Setup waren perfekt vorbereitet und geschmacklich genau, wie wir uns das vorgestellt hatten. Das Servicepersonal war durchweg zuvorkommend und sehr freundlich und v.a. auch die Barkeeper sind sehr gut bei den Gästen angekommen. Das Essen war qualitativ hochwertig und ansprechend dargeboten und hat allen sehr gut geschmeckt. Generell können wir das Kompliment geben, dass wir noch bei keiner Location uns um so wenig selbst kümmern mussten.“

[Hewlett Packard GmbH]

„Alles in allem kann ich nur sagen, dass Ihre Räumlichkeiten für unserem Info-Abend mehr als perfekt waren. Es waren sehr viele Leute erstaunt über die Liebe der Details bezugnehmend auf die Dekoration!

Von vielen Seiten bekam ich zu hören, dass die Servicekräfte sehr zuvorkommend und sehr höflich und freundlich waren, was ich auch nur bestätigen kann. Auch hier nochmals ein riesen Lob an Ihr Team. Von dieser Serviceeinstellung können sich manche Locations eine Scheibe abschneiden! Ich habe durchweg nur positives Feedback erhalten!

Zum Essen muss ich wohl nichts mehr hinzufügen. Eine erlesene Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten! Dadurch suchten auch manche Gäste mehrmals den Weg zum Buffet... Bedanke mich recht herzlich für die `runde` und unkomplizierte Betreuung.“

[Dexina AG]

„Durch die geschmackvolle Einrichtung der Location konnten wir unseren Kollegen ein wenig Urlaubsstimmung mit auf den Weg geben.“

[T-Systems Individual Desktop Solutions GmbH]

