

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N



## Speicher 10 Guide

Mario Engbers Gastronomie & Service GmbH

An den Speichern 10  
48157 Münster

Tel.: 0251-41706-0  
Fax: 0251-41706-55

info@speicher10.de  
www.speicher10.de

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N



In unserem **Speicher 10** bieten wir Ihnen individuelle und ausgefallene Locations für größere und kleinere Veranstaltungen kombiniert durch traditionelle Elemente und die Moderne.

Der **Speicher 10** befindet sich inmitten eines modernen Büro- und Kommunikationszentrums im Norden Münsters. Er ist als ein beliebter Aufenthalts- und Tagungsort bei vielen Veranstaltern, Firmen und Gästen bekannt.

Ein faszinierendes Gelände, die Historie und die klare Architektur der denkmalgeschützten Gebäude lassen jeden Anlass in der ehemaligen Backhalle zu einem einmaligen Event werden.

Der **Speicher 10** unterteilt sich in 2 Ebenen. Die im Erdgeschoss befindliche **BACKHALLE** und die **VIA PANE** sowie das **ATRIUM** im Obergeschoss. Der großzügige Außenbereich im liebevoll hergerichteten Innenbereich der Speicherstadt bietet den Gästen zusätzlichen Platz. Das helle, moderne, lichtdurchflutete Atrium mit seiner Panoramaverglasung bietet Platz für bis zu 200 Personen.

Der historische Gang hinter der Backhalle, die **VIA PANE** hat einen unvergleichbaren Charme und bietet Platz für bis zu 70 Personen.

Die Backhalle besitzt einen einzigartigen Loftcharakter. Sie bietet mit 750qm als große Variante Raum für 750 Personen. Dank einer mobilen Trennwand lässt sie sich in zwei separate Räume von 300qm und 450qm unterteilen.

Das Casino im Erdgeschoss rundet das Gesamtangebot ab. Hier können sich Gäste - von kleinen Snacks bis hin zu umfangreichen Buffets - kulinarisch verwöhnen lassen.

Parkplätze stehen unseren Gästen selbstverständlich zur kostenlosen Nutzung am **Speicher 10** zur Verfügung.

In unseren Veranstaltungsräumen bzw. in unserem Backoffice steht unseren Tagungsgästen WLAN, Fax- und ISDN-Anschluss zur Verfügung.

Ob ein paar Stunden, einen Tag oder eine ganze Woche, im **Speicher 10** finden Sie vielseitige Möglichkeiten um Ihren Anlass die besondere Note zu geben.

Eine detaillierte Aufstellung unseres Leistungsangebotes finden Sie auf den nächsten Seiten.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen.

Gerne steht Ihnen das Team vom **Speicher 10** unter der Telefonnummer: 0251-41706-0 oder per E-Mail [info@speicher10.de](mailto:info@speicher10.de) zur Verfügung.

## Raumangebote

### Raum- und Raumnebenkosten

<b>Backhalle</b> inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Beamer, Leinwand und Tontechnik müssen separat gebucht werden. WLAN für ein Endgerät, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Garderobe – unbewacht-, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Backhalle - Saal 59</b> inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Beamer, Leinwand und Tontechnik müssen separat gebucht werden. WLAN für ein Endgerät, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Garderobe – unbewacht-, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Backhalle - Saal 17</b> inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Beamer, Leinwand und Tontechnik müssen separat gebucht werden. WLAN für ein Endgerät, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Garderobe – unbewacht-, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Atrium</b> inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Beamer, Leinwand und Tontechnik müssen separat gebucht werden. WLAN für ein Endgerät, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Garderobe – unbewacht-, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Via Pane</b> inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Garderobe – unbewacht-, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Casino</b> (unter der Woche erst ab 15:00 Uhr buchbar) inkl. einmaliger Bestuhlung – wie vorhanden – nach Ihrem Bestuhlungswunsch, Nutzung zahlreicher kostenloser Parkplätze, Endreinigung, exkl. Energiekosten	pro Tag	
<b>Energiekosten – je Raum</b> Heizung, Lüftung, Strom, Wasser	pro Stunde	
<b>Endreinigung nach Art und Aufwand</b>	pro Stunde	
<b>Reinigungs- und Toilettendienst nach Art und Aufwand</b>	pro Stunde	
<b>Müllentsorgung</b> Mülltonne mit 660l Volumen	je Mülltonne	
<b>Servicepauschale ab 1:00 Uhr oder nach 8 Veranstaltungsstunden</b> Nach 1:00 Uhr nachts oder nach 8 Veranstaltungsstunden fällt für jede weitere Stunde eine Pauschale an, mit der ein Mehraufwand von Personal und Energiekosten abgegolten ist.	pro Stunde	

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Unsere Tagungs- und Veranstaltungsräume:

Raum	Fläche in m <sup>2</sup>	Parlament Pers.-Anzahl	Block Pers.-Anzahl	U-Form Pers.-Anzahl	Bankett Pers.-Anzahl	Reihen Pers.-Anzahl	Stehstische Pers.-Anzahl
Via Pane	120 (60 x 2)	/	/	/	/	/	120
Casino	165 (19 x 9)	variable Bestuhlung, ca. 80 Personen					
Atrium	241 (19 x 13)	120	35	50	140	199	199
Backhalle / Saal 17	294 (21 x 14)	200	108 4 Blöcke	50	180	300	300
Backhalle / Saal 59	462 (33 x 14)	200	116 4 Blöcke	50	200	300	300
Backhalle komplett	756 (54 x 14)	350	260 2 Blöcke	/	600	700	550

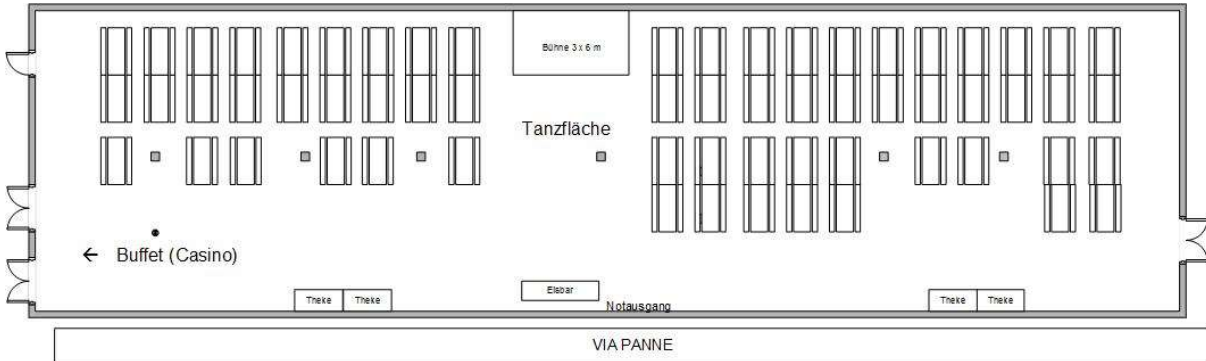


# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Bestuhlungsbeispiele

### Backhalle

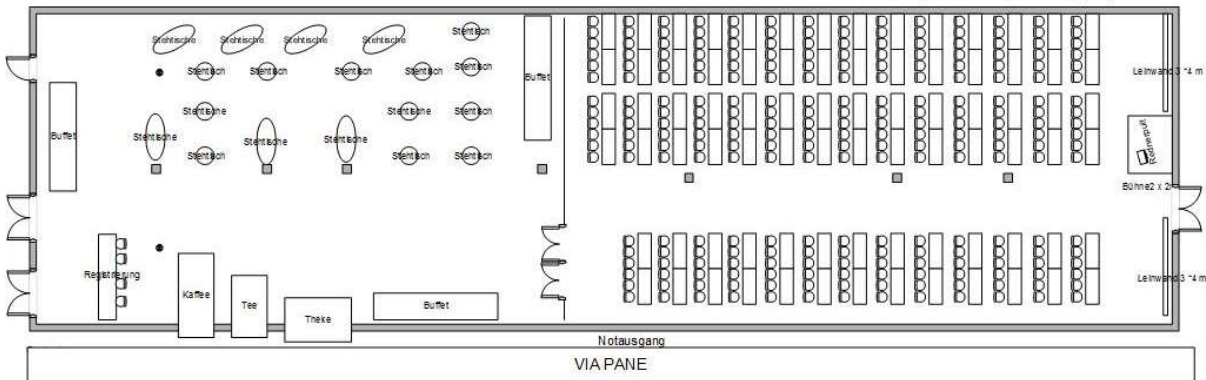


\*Sonderbestuhlung durch Bierzeltgarnituren gegen Aufpreis möglich

Saal „59“

496 Sitzplätze an Bierzeltgarnituren  
(mit 80 cm-Tischen)

Saal „17“

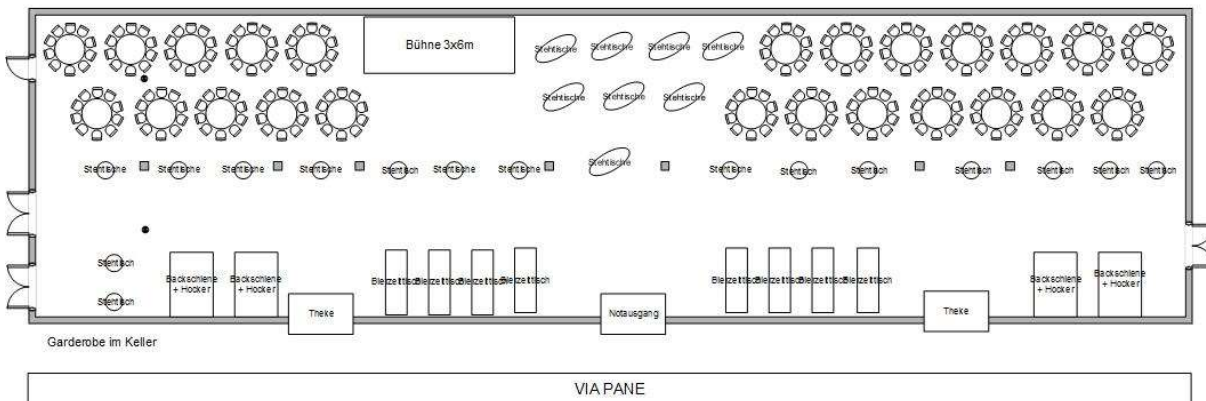


Saal 59

Gastronomiebereich  
Stehische rund und oval

Saal 17 große bzw. kleine Variante

250 Sitzplätze in parlamentarisch  
Bühne & 2 Leinwände an der Stirnseite



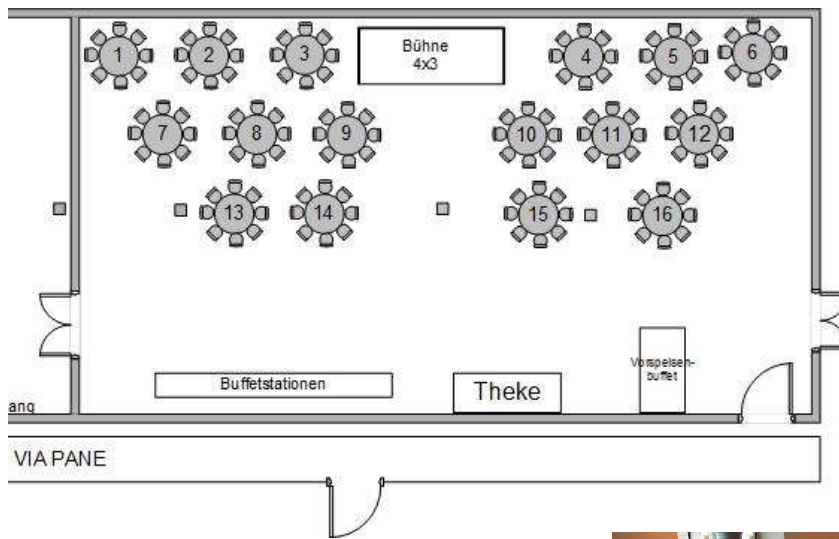
Backhalle

Gemischte Bestuhlung für 450 Personen

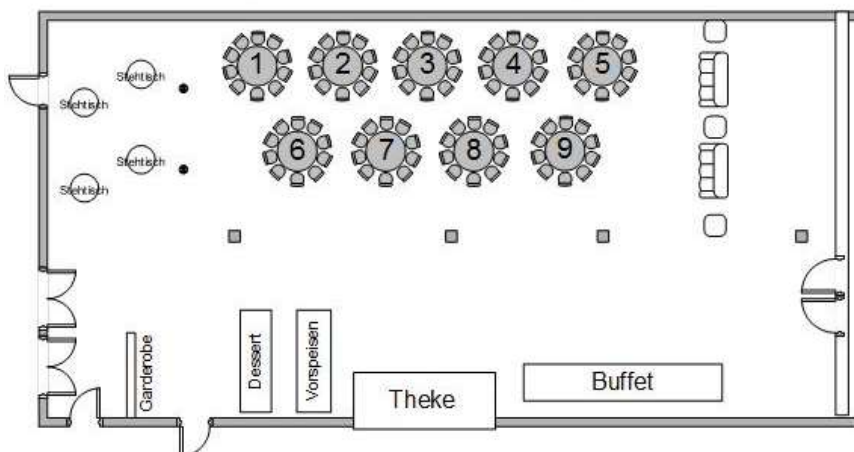
# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Backhalle - Saal 17



## Backhalle - Saal 59

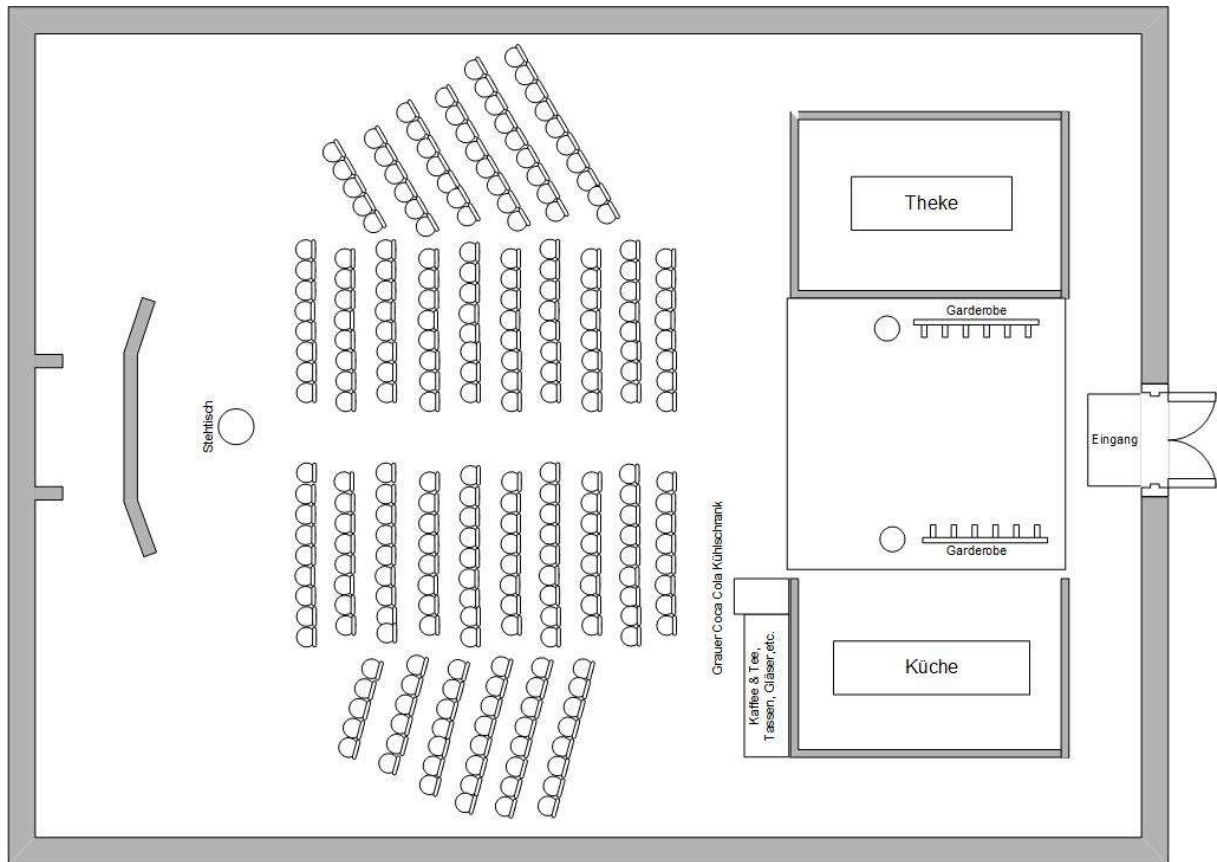


# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Atrium

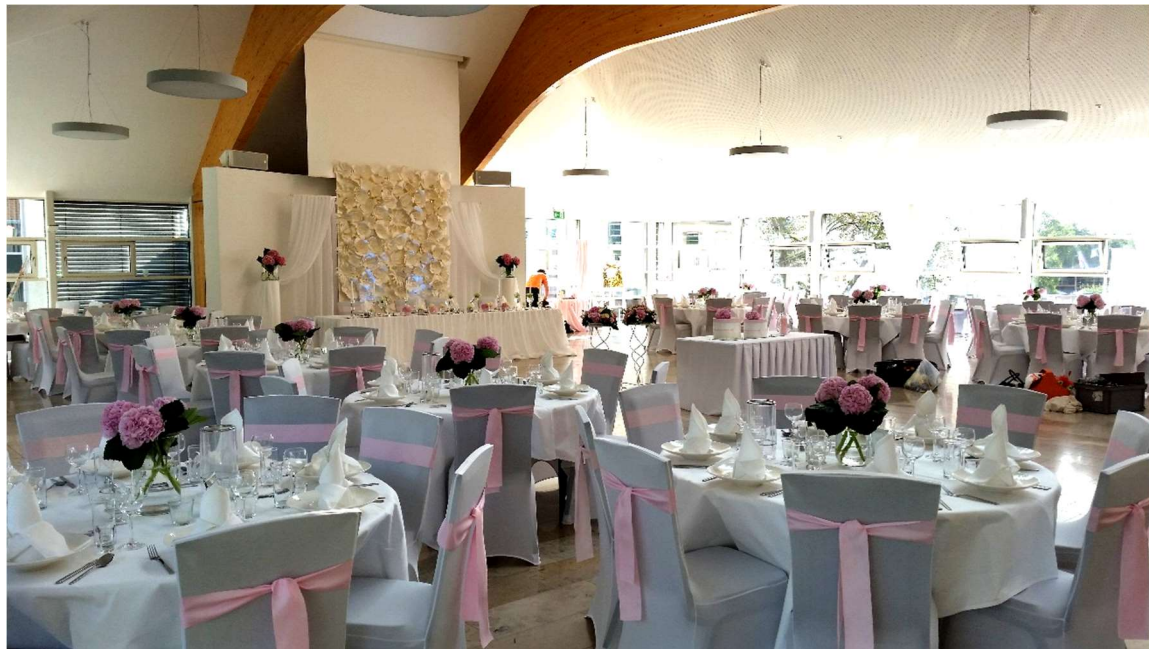
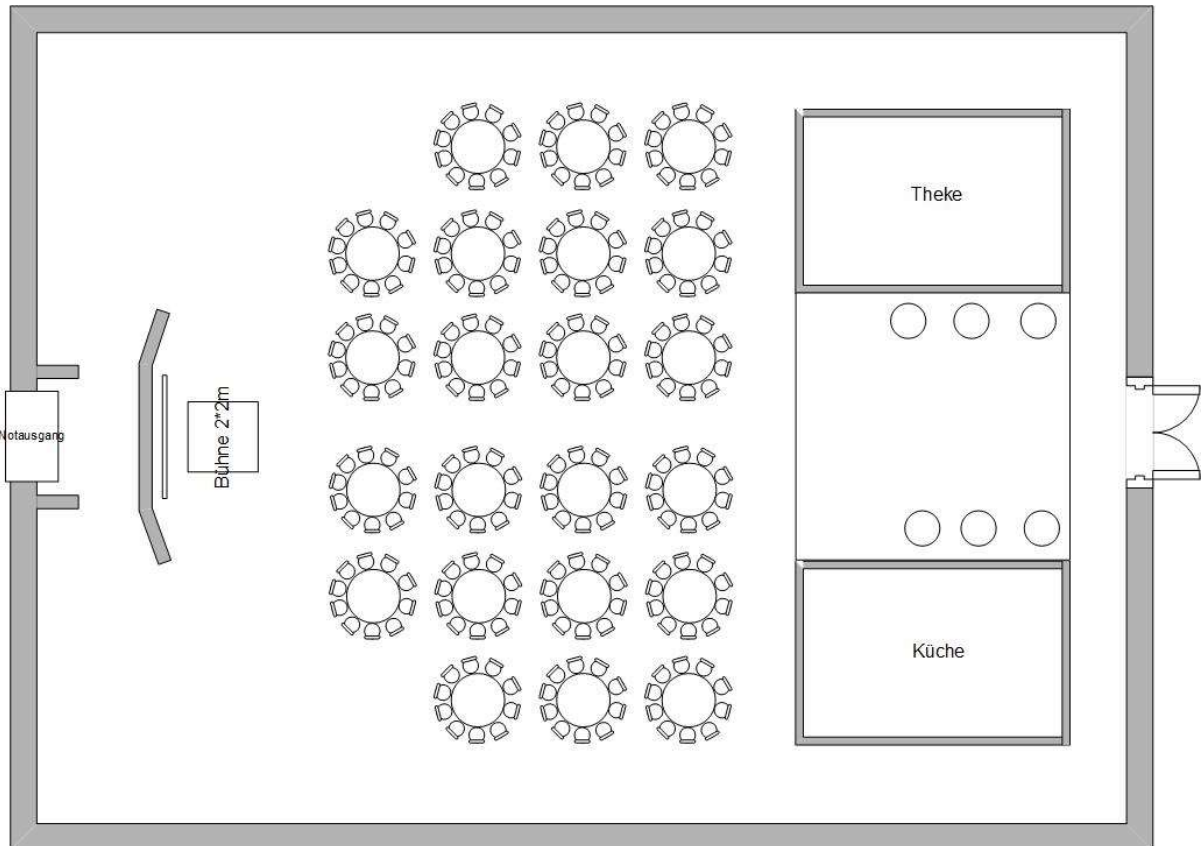
in Reihenbestuhlung



# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Atrium in Bankettbestuhlung





# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

<b>Equipment</b>		
Rednerpult, schwarz	pro Stück	
Bühnenelement (1m x 2m) Leihgebühr, Auf- und Abbaukosten Inkl. Teppichbodenfliesen und Bühnenumrandung (max. 9 Elemente im Haus vorhanden; weitere Elemente zubuchbar)	pro Stück	
Leinwand (3m x 1,69m)	pro Stück	
Beamer LCD Laser 9000 Ansi-Lumen	Pro Stück	
WLAN für Teilnehmer, Tagesticket	pro Stück	
WLAN Gruppenvoucher		
Weiteres Equipment für Aussteller auf Anfrage		
<b>Medien- und Hilfsmittel</b>		
Zusätzlich benötigte Technik steht im Haus zur Verfügung:		
Fotokopie s/w A4	pro Stück	
Fotokopie farbig A4	pro Stück	
Block und Kugelschreiber	pro Stück	
Pinnwand / Metaplanwand	pro Stück	
Pinnwandpapier weiß, Block mit 10 Blätter	pro Stück	
Flip-Chart, inkl. Stifte	pro Stück	
Flip-Chartpapier, Block mit 10 Blätter	pro Stück	
Laserpointer / Presenter	pro Stück	
Präsentationsnotebook (inkl. Microsoft PPT)	pro Stück	
Funkmikrofon oder Headset	pro Stück	
Konferenz-Tischmikrofon Backhalle		
Videokamera – Profistandard (mit Aufzeichnungsmöglichkeit)		auf Anfrage
Dolmetscher- / Simultanübersetzungsanlage		auf Anfrage
Votingsystem		auf Anfrage
<b>Weitere Technik organisieren wir gerne auf Anfrage bei unserem Technik-Partner.</b>		

## Weitere Leistungen aus unserem Hause, die wir für Sie gerne organisieren:

- Dekoration
- Shuttleservice
- Parkplatzmanagement  
(ab 100 Personen obligatorisch)
- Garderobenservice
- Reinigungskräfte für die Toilettenanlagen
- Sicherheitsdienst
- Tontechniker

## Tagungspauschalen

Unsere Pauschalen gelten in der Zeit von 8:00 Uhr bis 22:00 Uhr, bei einer maximalen Tagungsdauer von 8 Stunden für die angegebene Mindestpersonenanzahl.

### Tagungspauschale I

(ab 80 Personen)

Bereitstellung des Tagungsraumes (der Personenanzahl angepasst)  
Medien: 1 Beamer, 1 Leinwand und Tontechnik, WLAN für Referent  
Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum  
Kaffeepause vormittags mit Kaffee und Teegebäck  
Mittagessen in Form eines Buffets oder einem 2-Gang Menü von unserem Küchenchef empfohlen.  
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee und Teegebäck

**Preis pro Person:**

### Tagungspauschale II

(ab 80 Personen)

Bereitstellung des Tagungsraumes (der Personenanzahl angepasst)  
Medien: 1 Beamer, 1 Leinwand und Tontechnik, WLAN für Referent  
Mineralwasser, Apfelsaft und kleine Softgetränke  
Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Obstkorb, Joghurt und Teegebäck  
Mittagessen in Form eines Buffets oder einem 2-Gang Menü von unserem Küchenchef empfohlen.  
Mineralwasser zum Mittagessen  
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee und Tee und Kuchen

**Preis pro Person:**

### Tagungspauschale III

(ab 80 Personen)

Bereitstellung des Tagungsraumes (der Personenanzahl angepasst)  
Medien: 1 Beamer, 1 Leinwand und Tontechnik, WLAN für Referent  
Mineralwasser, Apfelsaft und kleine Softgetränke  
Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Obstkorb, Joghurt und Teegebäck  
Mittagessen in Form eines Buffets oder einem 2-Gang Menü von unserem Küchenchef empfohlen.  
Mineralwasser zum Mittagessen  
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee und Tee und Kuchen  
Abendessen in Form eines Buffets oder einem 3-Gang Menü von unserem Küchenchef empfohlen.

**Preis pro Person:**

## Getränkeauswahl

Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten und Lebensmittel für Ihre Speisenauswahl, sondern auch bei dem Getränkeangebot möchten wir den Nachhaltigkeitsgedanken leben. Daher versuchen wir, möglichst viele regionale Produkte in unser Portfolio einzubinden.



### Aperitif

Münsterländer Aperitif 0,2 ltr.

Für einen besonderen Trinkgenuss im Glas sorgen herbe Walderdbeeren als ganze Frucht. Ihr natürliches Aroma verfeinert die frische Süße des Himbeerlikörs.

Der Likör mit feinen Himbeeren aus der Region ist ein saisonales Produkt und von April bis Oktober in unserem Programm.

Ramazotti Aperitivo Rosato 0,2 ltr.

Der leichte Aperitif besticht durch die besonderen und natürlichen Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Der fruchtig-frische Geschmack und der leuchtende Rosé Farbton gepaart mit der Herbe des Basilikum, sorgen für Abwechslung zu den üblichen Aperitif Drinks.

Secco Cuvée Bianco Frizzante IGT 0,1 ltr.  
0,75 ltr.

Die Cuvée Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana von Villa Sandi zeigt sich in einem hellen, frischen Gelbgrün im Glas. Die Perlage ist fein und spritzig. Er duftet nach frischen Granny Smith Äpfeln und leicht floralen Noten. Die feine Perlage schmeichelt dem Gaumen.

### Mineralwasser

Original Selters Classic oder Naturell 0,75 ltr.  
Original Selters Classic oder Naturell 0,25 ltr.

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite 0,2 ltr.  
1,0 ltr.

### Säfte

Lauwerth's Apfelsaft 0,2 ltr.

Lauwerth's Orangensaft 0,2 ltr.  
1,0 ltr.

### Biere & Weizen

Warsteiner Pils vom Fass 0,25 ltr.  
Warsteiner -alkoholfrei- 0,33 ltr.

König Ludwig Weizen hell 0,5 ltr.  
König Ludwig Weizen -alkoholfrei- 0,5 ltr.



# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Weine

Gerne empfehlen wir Ihnen korrespondierende Weine zu Ihrer Speisenauswahl.



## Auszug aus dem Weinangebot

Grauburgunder Q.b.A.

Winzergenossenschaft Kallstadt, Pfalz

1,0 ltr.

säurearmer, frischer Grauburgunder mit feinen Aromen nach Birne, Aprikose und einem kräftigen Körper, zu Meeresfrüchten, reifem Käse, Pasta & Spargel

## Rotweine

Rotweincuvée Uli Metzger,  
halbtrocken, Pfalz

1,00 ltr.

Saftige Kirschfrucht und feine Würzaromen .

Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne bei Bedarf an.

## Digestif

Sasse Münsterländer Lagerkorn

2 cl

Ramazotti auf Eis

4 cl

Sasse Sechser

2 cl

Gerne bieten wir weitere Digestifs an. Der Auswahl und dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

## Kaffeespezialitäten

-Vollmer Privatrösterei-

Filterkaffee, frisch gebrüht

1 Liter

Espresso

Tasse

Kaffee creme

Tasse

Cappuccino

Tasse

Latte Macchiato

Glas

## Tee

Ronnefeldt Tee -diverse Sorten-

Glas

## Kaffeepausen



### Ideen für den Vormittag:

#### Kaffeepause vormittags 1 – am Buffet serviert: (Dauer max. 45 Minuten)

- Filterkaffee, frisch gebrüht
- Teeauswahl, mit Kräutertee, Früchtetee und Schwarztee
- Teegebäck
- 1 Flasche Salvus Gourmet Mineralwasser 0,25l pro Person

#### **Preis pro Person:**

#### Kaffeepause vormittags 2 – am Buffet serviert: (Dauer max. 45 Minuten)

- Filterkaffee, frisch gebrüht
- Teeauswahl, mit Kräutertee, Früchtetee und Schwarztee
- 3 Stk. Fingerfood, süß und herzhaft
- frisches Obst und Joghurt
- 1 Flasche Salvus Gourmet Mineralwasser 0,25l pro Person

#### **Preis pro Person:**

### Ideen für den Nachmittag:

#### Kaffeepause nachmittags 1 – am Buffet serviert: (Dauer max. 45 Minuten)

- Filterkaffee, frisch gebrüht
- Teeauswahl, mit Kräutertee, Früchtetee und Schwarztee
- 2 kleine Stück Blechkuchen

#### **Preis pro Person:**

#### Kaffeepause nachmittags 2 – am Buffet serviert: (Dauer max. 45 Minuten)

- Filterkaffee, frisch gebrüht
- Teeauswahl, mit Kräutertee, Früchtetee und Schwarztee
- 4 süße kleine Teilchen

#### **Preis pro Person:**

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Weitere Ideen für die Pausenverpflegung:

Smoothies  
-frisch für Sie zubereitet-

Vitaminbar  
der Energieschub in jeder Pause

Laugenkonfekt  
mit Frischkäsetoppings

Mini-Muffins, Blätterteig und Plunder  
süß und herzhaft

Jede Veranstaltung ist einmalig und individuell. Sie können unsere Leistungen wie ein Baukastensystem selbst zusammenstellen. Selbstverständlich helfen wir Ihnen gerne dabei, dass für Sie passende Cateringpaket zu schnüren.

Sämtliche Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Pausen kulinarisch genießen!



### Unsere Empfehlung für Ihre Frühstückspause

- Frisch und kommunikativ-

#### Gourmetbrötchen, Laugenstangen und gefüllte Microissants

Olivenbrötchen  
mit Lollo rosso, Tomatencarpaccio  
und hausgemachtem Tomaten-Basilikumfrischkäse

Ciabattadreieck  
mit Mango-Chilifrischkäse, Friseesalat,  
Tranchen von der Hähnchenbrust & Salatgurke

Tomatenbrötchen  
mit hausgemachtem Mango-Chilifrischkäse, Friseesalat,  
Tranchen von der Hähnchenbrust & Salatgurke

Walnussbrötchen  
mit Feigenbutter, frischer Gurke & Serranoschinken

Tomatenbrötchen mit Römersalat  
und Flußkrebssalat in Curryrahm  
dazu frischer Parmesan

Kleine Laugenstange mit Taleggio (ital. Weichkäse),  
Lollo bionda & Salatgurke

Süße und / oder herzhaft gefüllte Croissants

Stück. je Sorte

**Wir empfehlen 2-3 kleine Gourmetbrötchen  
nebst 1-2 gefüllten Mini- Croissants**





## Eine Möglichkeit für den kleinen Mittags- oder Nachmittagsnack

*„Ihre Gäste suchen Angebote, bei denen bereits eine Vorentscheidung für sie getroffen wurde, denn die Welt ist kompliziert genug.“*

Hausgebackenes Panini, mit frischen Zutaten belegt  
für jeden Gast persönlich zubereitet

Gerne liefern wir Ihnen die fertig belegten Paninis  
in folgenden Variationen:

### Grillbrotbuffet nach eigener Rezeptur

I. Kräuter-Meerrettichfrischkäse  
mit Gurke, Lachs und Blattsalat

II. Tomaten-Basilikum-Frischkäse  
mit Tomate-Mozzarella, Basilikumpesto, Rucolasalat  
mit oder ohne Serranoschinken

III. Mango-Chilli-Frischkäse  
mit Geflügel, Salat, Gurke und Tomate  
pro Stück

Zu den Grillbroten empfehlen wir ihnen die Wahl einer Suppe und / oder eines Desserts –  
So erhalten Sie ein frisches, leichtes, vollkommenes Speiseangebot für ihre Gäste.

### Traditionelle Eintöpfe

-500ml pro Portion-

Münsteraner Grünkohleintopf  
mit Kartoffelstückchen und Mettwurstscheiben  
Port.

Tomatisierter Steckrübeneintopf  
mit Sauerrahm  
und einer Speck-Krabbenstippe  
Port.

Klassische Gulaschsuppe mit Baguette  
Port.

Klassischer Erbseneintopf  
mit Bockwurstscheiben  
Port.





# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Lunchbuffet I

### Vorspeisen

Auswahl von Gemüse Anti Pasti

Gewürzlachs mit Honig- Pfeffersauce

Pastasalat von grünen Nudeln mit Tomaten,  
Schinkenstreifen in Zitronen- Joghurtmayonaise

Gesottenes Rindfleisch mit Petersilienpesto

Baguette und Butter

### Suppe

Sellerierahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln

### Hauptspeisen

Krustenbraten mit Rosmarin und Knoblauch

Meerbarschfilet mit Tomaten und Kapern gebraten

Penne- Nudeln in Olivenöl  
mit Kirschtomaten und Ruccola geschwenkt

Kleine in der Schale gebratene Kartoffeln mit Thymian

Kräuterreis

Mediterrane Gemüsepfanne

Salatbowle mit Rotweindressing

### Dessert

Jahreszeitlicher Obstsalat

Panna cotta mit Kaffe-Sirup

### **Preis pro Person:**



# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Lunchbuffet II

### Vorspeisen

Auswahl von Räucherfischen mit Apfel- Meerrettichdip

Westfälischer Knochenschinken mit Gewürzgurken

Salat von Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven  
und Weißkäse in Kräuter-Vinaigrette

Luftgetrocknete Pfefferbeißer mit grobem Senf

Knuspriges Baguette und Tomaten-Basilikumfrischkäse

### Suppe

Tomatenrahmsuppe mit Minze

### Hauptspeisen

Geflügelroulade mit Spinat und Kräutern gefüllt

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter

Pfannkuchen gefüllt mit Zucchini und Käse

Schweizer Knöpfli

Schnittlauch-Kartoffeln

Thymiansahne- Wirsing

Knackige Blattsalate und Kräuterdressing

### Dessert

Vanillerisotto Zimt und Zucker

Grütze von Schattenmorellen

### **Preis pro Person:**



### Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Speicher 10

Im Folgenden genannt „MEGS“ ist die Firma „Mario Engbers Gastronomie & Service GmbH“ zu verstehen.

#### 1. Geltungsbereich

- a) Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Speicher10 zur Durchführung von Veranstaltungen wie z. B. Bankette, Seminare, Tagungen, etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen des Speicher10.
- b) Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen, etc. sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der MEGS.
- c) Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn die ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

#### 2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung

- a) Der Veranstalter / Besteller erkennt mit seiner Unterschrift die vertraglichen Bestandteile und Leistungen in vollem Umfang an.
- b) Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. MEGS behält sich das Recht vor, nach deren Ablauf die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten.
- c) Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter für den Vertrag.
- d) MEGS haftet gesamtschuldnerisch für alle seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der MEGS zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, MEGS rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

#### 3. Leistungen, Preise, Zahlung

- a) MEGS ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und von MEGS zugesagten Leistungen zu erbringen.
- b) Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der MEGS zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen der MEGS an Dritte.
- c) Die vereinbarten Leistungen schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 6 Monate und erhöht sich der von MEGS allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 %, erhöht werden.
- d) Rechnungen der MEGS sind innerhalb von 10 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist die MEGS berechtigt, Zinsen in Höhe von 8% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. den entsprechenden Nachfolgezinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der MEGS der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- e) MEGS ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung beträgt 50% des gebuchten Umsatzvolumens und ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf das angegebene Konto zu überweisen.

#### 4. Rücktritt der MEGS

- a) Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von MEGS gesetzten angemessene Nachfrist mit Ablegungsdrohung nicht geleistet, so ist MEGS zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- b) Ferner ist MEGS berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurück zu treten, beispielsweise falls
  - höhere Gewalt oder andere von MEGS nicht zu vertretenden Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - MEGS begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Speicher10 in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne das dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der MEGS zuzurechnen ist;
  - Ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz b vorliegt.
- c) MEGS hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
- d) Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen MEGS, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der MEGS

# SPEICHER 10

## T A G E N & F E I E R N

### Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Speicher 10

5. Rücktritt des Veranstalters (Stornobedingungen)  
Die Kosten für Stornierungen bei Absagen für Veranstaltungen, sofern keine Weitervermietung möglich ist, lauten wie folgt:

**bis 90 Tage vorher**

- kostenfrei

**89 bis 60 Tage vorher**

- Raummiete
- wurde keine Raummiete vereinbart, wird die für den gebuchten Raum im Serviceangebot angegebene maximale Raummiete berechnet.
- 30 % von vereinbarten Pauschalen

**59 bis 29 Tage vorher**

- Raummiete + 25% des Speisenumsatzes
- 50% von vereinbarten Pauschalen

**28 bis 5 Tage vorher**

- Raummiete + 50% des Angebotsvolumens (lt. Angebot / Vertrag)

**ab 5 Tage vorher**

- Raummiete + 75% des restlichen Angebotsvolumens (lt. Angebot / Vertrag)

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Bankett-Menüpreis x Personenzahl. War für das Menü/Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü des jeweils gültigen Serviceangebotes zugrunde gelegt.

### 6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

- Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn der Veranstaltungsabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung der MEGS.
- MEGS berechnet dem Veranstalter ab 03:00 Uhr für eingeteilte Mitarbeiter im Service 200,00 Euro pro angefangene Stunde. MEGS legt dabei die Anzahl der nach 02:00 Uhr anwesenden Servicemitarbeiter fest.

### 7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten sowie des entgangenen Umsatzes berechnet.

### 8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

- Soweit MEGS für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt MEGS von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der MEGS bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Speicher10 gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit MEGS diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf MEGS pauschal erfassen und berechnen.
- Störungen an vom Speicher10 zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit MEGS diese Störungen nicht zu vertreten hat.

### 9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Speicher10. MEGS übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der MEGS.
- Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist MEGS berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit MEGS abzustimmen.
- Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf MEGS die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann MEGS für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen.

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Speicher 10

### 10. Haftung des Veranstalters für Schäden

- a) Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- b) MEGS kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

### 11. Gerichtsstand

Für alle Vertragspartner der MEGS und eventuell anhängige gerichtliche Streitigkeiten wird das Amtsgericht Münster vereinbart.

### 12. Schlussbestimmungen

- a) Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
- b) Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der MEGS.
- c) Es gilt deutsches Recht.
- d) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Gültig ab 1. Januar 2018

Die vor diesem Datum bekannt gegebenen Geschäftsbedingungen verlieren hiermit ihre Gültigkeit, ausgenommen sind bereits bestehende Veranstaltungsverträge.

# SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

## Ihr Weg zu uns



Mario Engbers Gastronomie & Service GmbH

An den Speichern 10  
48157 Münster

Tel.: 0251-41706-0  
Fax: 0251-41706-54

info@speicher10.de  
www.speicher10.de

Wir freuen uns auf Sie!