

# Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Liebe Gäste, egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Jugendweihe, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Restaurant Grashorn sind Sie an der richtigen Adresse, zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration. Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet. Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne können Sie auch einen Termin vereinbaren, um die Details Ihrer Feier zu besprechen.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Team vom Restaurant Grashorn





# Buffetangebot

Erstellen Sie sich Ihr individuelles Buffet ab € 20,00 (ohne Vorspeisen und Speisen zu später Stunde), oder wählen Sie aus den Festbuffets aus. Bei den Festbuffets berücksichtigen wir natürlich auch Ihre individuellen Wünsche.

## All-Inclusive:

Sie können all unsere Buffets mit dem „all inclusive Baustein“ erweitern, der Ihren persönlichen Wünschen entspricht.

Bei All-Inclusive-Familienfeiern wissen Sie schon vorab, was Ihre Feier kosten wird und das auf den Cent genau.

Es gibt von der kleinen Pauschale für das Mittagessen, über die klassische Feier zum Abendessen, bis zur Ganztagespauschale genau den Baustein für Ihre Feier.

Egal ob Sie sich für die All-Inclusive-Familienfeier entscheiden oder die Getränke nach Verbrauch bezahlen, bekommen Sie noch eine ganze Reihe von Leistungen, die Sie in anderen Restaurants, Gasthäusern oder Hotels nicht oder nicht kostenlos erhalten.

## **Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:**

Festtafel nach Ihren Wünschen gestellt und dekoriert  
gesamte Dekoration (außer Frischblumengestecke)

### **Dekoration:**

Die Dekoration der Tische ist, mit Ausnahme des Blumenschmucks, für Sie kostenlos. Sie bestimmen den Farbton, die Art und Form der Servietten, welche Kerzen Sie wünschen und vieles mehr.  
Kostenlose Farbvariationen: bordeaux, weiß, kiwi, crème, grau.

Falls Sie einen ganz persönlichen Farbton wünschen, dürfen Sie uns gerne Ihre Kerzen und Servietten bringen falls wir diesen nicht besorgen können.

### **Bestuhlung:**

Wir empfehlen Ihnen einzelne Blöcke, weil die Kommunikation so für die Gäste wesentlich angenehmer ist. Wenn Sie sich für unser Haus entscheiden, erarbeiten wir gerne einen Sitzplan für Sie.



Sie können sich für Ihre Feier bei uns Ihr ganz persönliches Buffet zusammenstellen.  
Das Buffet besteht aus folgenden Bausteinen:

Eine Suppe Ihrer Wahl, die wir servieren

\*\*\*

Salatbuffet mit einer Brotauswahl und Brotdips

\*\*\*

3 Hauptgerichte zur Auswahl (frei kombinierbar aus Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten)

\*\*\*

Zwei Desserts

Unsere Küchencrew kocht Ihnen Ihr Buffet nach Ihren individuellen Wünschen. Als Anregung haben wir einige Gerichte zusammengestellt. Wenn Ihr Wunschgericht nicht dabei ist, dann sprechen Sie uns an.

Die Gerichte, die keinen eigenen Preis haben, sind im Standardbuffet zu € 20,00 enthalten.

Für die anderen Gerichte kommt zum Basispreis der ausgezeichnete Preis hinzu. Wenn Sie also als Beispiel zwei Gerichte ohne separaten Preis und ein Gericht mit einem Aufschlag von € 2,00 wählen, so kostet Ihr Buffet € 20,00 + € 2,00 = € 22,00.

Wenn Sie ein Menü bevorzugen, so gelten die gleichen Preise.

Damit sollen die Zeilen aber auch genug beschrieben sein. Freuen Sie sich nun auf unsere Vorschläge auf den folgenden Seiten.

Rabattstaffel für unsere kleinen und jungen Gäste bis 12 Jahre:

0-3 Jahr: kostenlos

4-14 Jahre: 1 € pro Lebensjahr

Bitte bei der Gästeliste die Kinder entsprechend vermerken und mit dem Alter versehen.



# All inklusive Angebot

„All-inclusive“ heißt auch wirklich all-inclusive. Der gemäß Ihren Wünschen kalkulierte Pauschalpreis pro Person enthält neben dem Buffet bzw. Menü alle Getränke, die Ihre Gäste konsumieren vom ersten Aperitif ab 15.00 Uhr bis um 2.30 Uhr am frühen Morgen.

Aufbauend auf unserem Basis-Buffet können Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen erweitern und anpassen.

## Erweiterungsangebot

Sie möchten Ihre Feier bereits mit dem Mittagessen beginnen, dann sehen Sie sich auch unser Erweiterungsangebot an.

## Buffet-Inspiration

Hier für Sie – transparent und einfach – der Aufbau Ihres persönlichen Buffets:

### **Basis-Buffet – € 55,00 inklusive der Getränke**

Das Basis-Buffet besteht aus:

- 1 Suppe**
- Salatbuffet**
- 3 Hauptgerichten**
- 4 Beilagen**
- 2 Desserts**

Dieses Basis-Buffet können Sie beliebig erweitern: ob Sie nun bei der Ankunft Ihren Gästen leckere Appetithäppchen bieten oder das Buffet um ein kleines „Meer“ aus Vorspeisen erweitern wollen – Sie sind Ihr eigener „Buffet-Architekt“.

Sie mögen lieber Rinderfilet und Wild? Kein Problem – wählen Sie Ihr Hauptgericht aus. Zum Basispreis kommt bei den besonders edlen Gerichten nur der Aufpreis von z.B. € 2,00 für die Hirschkeule.

Sie sind der Meinung, nachts sollte es noch etwas Deftiges geben? Dann wählen Sie einen der Bausteine „Zu später Stunde“ aus. Unsere Küchencrew kocht Ihnen Ihr Buffet nach Ihren individuellen Wünschen. Als Anregung haben wir viele Gerichte zusammengestellt. Wenn Ihr Wunschgericht nicht dabei ist, dann sprechen Sie uns an.



## **Erweiterungsangebot zum All inklusiv Paket**

### **Mittagsangebot**

Für die Feier, die bereits mit dem Mittagessen beginnt, gibt es folgende  
Erweiterungsbausteine

3-Gang-Menü mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl  
(Suppe oder kalte Vorspeise, 2 Hauptgerichte zur Wahl und ein bunter Dessertteller)  
€ 21,50

3-Gang-Menü plus Salatbuffet mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl  
(Salatbuffet, Suppe oder kalte Vorspeise, 2 Hauptgerichte zur Wahl und ein bunter  
Dessertteller)  
€ 24,50

4-Gang-Menü plus Salatbuffet mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl  
(Salatbuffet, Kalte Vorspeise, Suppe, 2 Hauptgerichte zur Wahl und ein bunter Dessertteller)  
€ 27,90

Die Getränke zum Mittagessen rechnen wir nach Verbrauch ab

### **Appetithäppchen oder Kaffeetafel bei der Ankunft / beim Aperitif**

Blechkuchenauswahl inkl. Kaffee & Tee € 6,90

3 halbe belegte Brötchen oder 4 Baguettecanabés mit Wurst/Schinken/Käse € 5,00  
mit Schinken/Lachs/Forelle/Käse/Roastbeef € 7,00

### **Zu Später Stunde**

Currywurst € 4,00, Gulaschsuppe € 4,00  
Berliner Kartoffelsuppe mit Knacker €4,00  
Chili con carne € 4,50,  
Käseplatte € 6,00



## Werfen Sie doch einfach einen Blick auf unsere Buffet-Ideen!

### Vorspeisen & Suppen

Im Basis-Buffet sind eine Suppe – bitte auswählen – und das bunte Salatbuffet mit Brotauswahl enthalten. Gerne bereiten wir Ihnen weitere Vorspeisen zu, diese finden Sie nachstehend inkl. Preise.

#### Suppe

(eine Suppe im Basis-Buffet enthalten, bitte auswählen)

Tomatensuppe mit Mozzarella, Kürbissuppe, Pastinakencremesuppe, Pilzcremesuppe, Festtagssuppe mit bunter Einlage, Wiesenkräuterschaumsüppchen, Spargelcremesuppe, Bärlauchcremesuppe, Soljanka, Maronensuppe mit Chili

#### Buntes Salatbuffet

(verschiedene Blatt- und Gemüsesalate im Basis-Buffet enthalten)  
mit einer Brotauswahl und verschiedenen Brotdips

#### Antipasti-Buffet

als Ergänzung zur Vorspeise € 3,50

#### Basis Vorspeisen

(davon max. 5 Stück) € 6,00

Braten mit Remoulade, Spargel & Schinken, Kalte Berliner Bouletten  
Gefüllte Champignons, eingelegtes Gemüse, Tomate Mozzarella  
Eingelegte Oliven, Spitzpaprika mit Käse gefüllt, gefüllte Eier,  
Couscoussalat mit frischem Gemüse

#### Vorspeisen (Aufpreis je Stück)

Forelle & Räucherlachs mit Sahnemeerrettich € 2,00  
Griechischer Fetatopf mit Cocktailtomaten €1,00  
Satay Spieße (warme asiatische Geflügelspieße) € 1,50  
Parmaschinken mit Melone € 2,00, Vitello Tonnato € 2,00  
gegrillte Garnelen mit Parmaschinken € 2,00  
Crêperoulade mit Räucherlachs & Frischkäse € 1,50  
Feta im Speckmantel € 0,50, Pflaumen im Speckmantel € 0,50  
Shrimps Cocktail € 1,50  
Roastbeef mit Remouladensoße € 2,00  
Gebratene Scampis mit Bärlauchdip auf Rucolasalat € 2,00  
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken mit Kräutervinaigrette € 1,50  
Rosa Entenbrust mit Cumberlandsauce € 1,50



## Hauptgerichte Vom Buffet & Beilagen

(Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus, jedes weitere Gericht zum Basis-Buffet verrechnen wir mit € 3,00 die Gerichte mit Aufpreis dann eben € 3,00 + Aufpreis.)

### Schwein:

Schweinerückensteak „Fränkisch“ mit Speckpilzen und Blauschimmelkäse gratiniert  
Ofenfischer Kräuterkrustenbraten mit Thymiansoße  
Gemischter Braten von Schwein und Rind  
Schäufele (Schweineschulter) mit Dunkelbiersauce,  
Schweineschnitzel „Wiener Art“  
„Cordon bleu“ vom Schweinerücken  
Spanferkelrollbraten mit einer Backpflaumensoße  
Schweinefilet in der Kräuterkruste am Stück gebraten

### Geflügel:

Gebratene Hühnerbrust feurig-pikant, in Paprika-Zwiebeln-Tomatensoße  
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Zitronengrasspieß  
Thaicurry vom Hähnchen mit Gemüse und Kokossauce  
Satay-Spieße mit Erdnussauce, Poulardenbrust im Tomaten-Knoblauch-Sud  
Hähnchenbrust Saltim bocca (Hähnchenbrust mit Seranoschinken und Salbei)  
Huhn Calypso (Karibisches Huhn mit Gemüse und Cashewnüssen)

### Rind:

Fränkischer Sauerbraten, Ofenfrischer Rinderbraten  
Kräftiger Rindergoulasch mit Wurzelgemüse  
Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce, Tafelspitzscheiben mit feiner Meerrettichsoße  
Rosa gebratenes Roastbeef € 1,50  
\*Rinderfilet am Stück gebraten mit Pfeffer- oder Cognacrahm € 4,00

### Kalb:

Kalbsgoulasch mit Champignons  
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten  
Cordon bleu vom Kalb € 2,00  
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb € 2,00  
Geschmorte Kalbshaxe € 2,00

### Wild:

Hirschkeule in Wacholderrahm € 2,00  
Wildschweinkeule mit Maronensoße € 2,00  
Wildschweinragout mit Waldpilzen € 1,00

### Lamm:

Lammkeule in Rosmarinjus  
Lammspieße mit einer Aprikosensauce  
Lammkarree am Stück gebraten € 4,00





### **Fisch:**

Flusswelsfilet im Speckmantel  
Seehechtfilet in Kräuterbutter gebraten  
Buntbarschfilet „Müllerin Art“  
Forellenfilet „Müllerin Art“  
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck  
Pochierter Norwegerlachs mit einer Schnittlauchsauce € 2,00  
Zanderfilet gebraten mit Limettenschaum € 1,50  
Tintenfisch & Garnelen im Tempurateig € 2,00

### **Vegetarische Gerichte:**

Mediterrane Gnocchipfanne  
Hausgemachte Spinatknödel  
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Spinatlasagne, Penne al arrabiata (vegan)  
Gemüsecurry, Falafel mit Minzjogurt  
Ziegenkäse unter einer Honigkruste mit Walnüssen € 2,00

### **Beilagen vom Buffet**

(Ebenfalls 4 zur Auswahl, jede weitere Beilage € 1,00)  
Speck-Bohnen-Gemüse, Karotten-Lauch-Gemüse  
Mandelbrokkoli, Blumenkohl „Polnische Art“  
mediterranes Grillgemüse, Grilltomate, Wurzel-Ofen-Gemüse  
Kroketten, Kartoffel- oder Semmelklöße  
Pommes frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkaroffeln  
Süßkartoffel-Gnocchi, Petersilienkartoffeln  
Butterspätzle, Schupfnudeln

### **Desserts**

(Im Basis-Buffet stehen 2 Desserts zur Auswahl – jedes weitere Dessert € 2,00)

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat, Crème brûlée  
Apfelküchle mit Zimt & Zucker, Panna Cotta mit Mangopüree  
Obstsalat von frischen Früchten,  
Orangen-Quarkmousse, Rote Beerengrütze mit Vanillesoße  
Honig-Joghurt-Tiramisu im Glas  
Brownie-Erdbeer-Vanille-Dessert im Glas  
Himbeermousse mit Zitronenschmand  
Käsekuchen im Glas  
Espresso-creme mit Birnenragout  
Schokoladen-Minzmousse mit Chilorangensoße





## **BBQ Buffet I**

von Grill und Pfanne

marinierte Nackensteaks,  
Wildbratwurst  
Fisch mit Gemüse in der Folie  
Paprikahähnchen

verschiedene Grillsaucen und Dips

von der Salattheke:

Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke  
italienischer Nudelsalat  
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Zwiebeln, u.s.w.  
Gemüsesticks mit Kräuterdip  
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto  
Gurkensalat mit Sauerrahm  
Tomatensalat mit Basilikum  
Bohnensalat mit gerösteten Speckstreifen

Dessert:

Käseplatte mit Trauben  
Panna Cotta mit Fruchtsoße  
  
Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person  
€ 26,00



## **BBQ Buffet II**

von Grill und Pfanne

Spare Ribs  
Roastbeef  
Wildbratwurst  
Finnischer Flammhachs von der Feuerschale  
Halloumi Käse  
Gegrilltes Gemüse  
Gerösteter Buttermais

verschiedene Grillsaucen und Dips

von der Salattheke:

Kartoffel-Bohnen-Salat  
marinierter Ziegenkäse mit Tomatensalat  
knackfrische Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen  
Couscous Salat mit Auberginen-Paprikacreme  
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Zwiebeln, u.s.w.  
Ananas-Apfel-Karottensalat  
Tomate Mozzarella mit Pesto  
Gurkensalat mit Dillsahne

Dessert:

Schokoladen-Minz-Mousse mit Chili-Orangensoße  
frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln  
Brownis und Mini Muffins

Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person  
€ 32,00



## Weihnachtsbuffet I

### Suppe:

Pastinakencremsuppe mit Rote Bete-Chips

### Warmer Teil:

geschmorte Gänsebraten Brust & Keule  
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
Fischfilet im Fenchel-Kräutersud  
Hausgemachtes Apfelrotkraut, Karotten-Lauchgemüse  
Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln

### Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen  
Schinkenplatte mit marinierten Feigen  
Vitello Tonnato  
Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne

### Salate:

Fenchel-Orangen-Salat  
Feldsalat mit Speckcroûtons  
Tomatensalat mit gerösteten Kürbiskernen  
Tomate Mozzarella

### Dessert:

Lebkuchenmousse mit Vanillecreme  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott  
  
Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person  
€ 28,50



## Weihnachtsbuffet II

### Suppe:

Maronensuppe mit Chili und Koriander

### Warmer Teil:

Entenbraten mit Orangen-Preiselbeer-Soße  
Wildschweinkeule in Wacholdersoße  
Fischfilet mit Kräuterkruste gratiniert  
hausgemachtes Apfelrotkraut, Rahmwirsingkohl  
Kartoffelklöße, Kräuterspätzle

### Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen  
hausgebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dill-Soße  
kalter Braten mit Remouladensoße  
Backpflaumen im Speckmantel

### Salate:

Salatauswahl mit Feldsalat, Endivie, Tomaten und Gurken  
Bohnensalat mit Sauerrahm  
Graupensalat mit Kürbis und Blattpetersilie  
Shrimpscocktail

### Dessert:

Apfelstrudel mit Mandelsoße  
Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

pro Person  
€ 26,50



## VEGGIE-Buffer I

### Suppe:

Süßkartoffel-Karottensuppe

### Warmer Teil:

Spinatknödel mit Rahmchampignons  
Gemüseaultaschen mit Kräutersoße,  
Gnocchi-Gemüse-Tomatenpfanne  
gebratenes Fischfilet mit Kräuterkruste  
Thymiankartoffeln, Auberginencouscous

### Kalter Teil:

pikanter Roter Linsensalat  
Gemügesticks mit Kräuterdip,  
Mozzarella-Tomaten-Spieße  
Paprikasalat mit eingelegtem Schafskäse  
Feldsalat mit Senfdressing,  
Kartoffel-Räucherlachs-Salat  
Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Spargelsalat mit Kräutervinaigrette  
Käsebrett mit Trauben

### Dessert:

Käsekuchen im Glas  
Himbeermousse mit Zitronenschmand  
  
Brotkorb mit verschiedenen Brotdips

Pro Person  
€ 25,50



## VEGGIE Buffet II

### Suppe:

Scharfe Kichererbsensuppe

### Warmer Teil:

Falafel mit Minzjoghurt  
Süßkartoffelcurry mit Möhren und Aubergine  
Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Schafskäse gratiniert  
Gemüse-Paella mit Cashewkernen  
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Kräuterrisotto

### Kalter Teil:

Couscoussalat mit frischem Gemüse  
Gnocchi-Salat mit Kirschtomaten Rucola und Pesto  
Gurken-Avocado-Salat mit gerösteten Sesam  
Röstkartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fetakäse  
Weiße-Bohnen-Salat mit Koriander  
Mango-Spinat-Salat mit Himbeerdressing  
Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan  
Käsebrett mit Trauben

### Dessert:

Honig-Joghurt-Tiramisu im Glas  
Brownie-Erdbeer-Vanille-Dessert im Glas

Brotkorb, Kräuterbutter

pro Person  
€ 27,50



**Rechnung** zahlen Sie noch am Abend oder am Tag nach der Feier. Gerne können Sie bar bezahlen oder mit der EC-Karte. Kreditkarten werden nicht akzeptiert. Bitte achten Sie auf Ihr Tageslimit bei Ihrer EC-Karte.

Die am Vortag der Veranstaltung bis 15.00 Uhr gemeldeten Personen sind Grundlage für die Abrechnung. Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen, als gemeldet sind, werden diese gesondert verrechnet.

Unsere **all-inclusive-Pauschale** basiert auf einem Start Ihrer Veranstaltung am Nachmittag frühestens ab 15.00 Uhr mit dem Aperitif. Sollten Sie schon mit dem Mittagessen beginnen wollen, so erstellen wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot.

**Für Kinder gelten folgende Ermäßigungen:**

Bis 3 Jahre: 100 % Rabatt

4-8 Jahre: 60 % Rabatt

9-14 Jahre: 40 % Rabatt

Bitte bei der Gästeliste die Kinder entsprechend vermerken und mit dem Alter versehen.

Die „**Reste des Buffets**“ dürfen nicht mit nach Hause genommen werden, da Speisen, die bereits „am Gast“ standen, aus lebensmittelrechtlichen Gründen vernichtet werden müssen. Aus der langjährigen Erfahrung heraus können wir Ihnen gerne Empfehlungen für Musiker, Konditoren, Photographen oder Kabarettisten etc. geben.

**Externe Musiker** sind an Ihrem Festabend unsere Gäste. Dies bedeutet, dass Speisen und Getränke nicht berechnet werden, wenn Sie einen Musiker engagieren, der nicht zum Gästekreis gehört. Die Musik darf bis 2.00 Uhr morgens im Innenbereich spielen.

**Lautstärke**

Wir sind ab 23:00 Uhr dazu verpflichtet die Nachtruhe für die umliegenden Anwohner zu gewährleisten. Aus diesem Grund müssen Türen und Fenster ab 23.00 Uhr geschlossen werden.

**Ausschankschluss**

Seit 2015 gilt das Mindestlohngesetz. Dadurch sind wir verpflichtet, Ruhe- und Arbeitszeiten unseres Personales genau zu dokumentieren. Das zwingt uns, den Ausschankschluss auf 02:00 Uhr festzulegen.

**Feuerwerk und Pyrotechnik**

Aus Gebäudeschutzgründen sind generell keine Feuerwerke erlaubt. Die einzige Lösung ist einen Pyrotechniker zu engagieren und sich eine Genehmigung bei der Gemeinde Schwielowsee zu holen. Wenn in den Räumlichkeiten Wunderkerzen, Fontänen oder Tischfeuerwerk geplant sind, müssen Sie uns vorab informieren. Durch die Rauchentwicklung werden unsere Brandmelder ausgelöst und die Feuerwehr wird sofort alarmiert. Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden. Grundsätzlich ist in unseren Räumen, nur in Deutschland zugelassenes Feuerwerk der Kategorie 1 zulässig. Fackeln im Außenbereich sind eine schöne Alternative.

**Haftung**

Der Veranstalter verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste oder deren Beauftragte entstandenen Schäden jeglicher Art, sofort kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Devices oder Laptops, wird vom Restaurant keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten.