

Buchungsbestätigung Grillseminar
(bis 44 Personen)

Hiermit bestätige ich die Buchung eines Grillseminars von 4 Stunden:

Termin: _____ Uhrzeit: _____ Personenzahl: _____

Location:

- Santos Wintergarten (buchbar bis max. 24 Personen)
(Mindestumsatz 2.640,00€ netto)
- Santos B3
(Mindestumsatz 4.200,00€ netto)
- Santos 800
(Mindestumsatz 4.800,00€ netto)

zu den vereinbarten Konditionen und einem Preis von **120,00 €** netto pro Person für **4 Stunden**.

Pauschale für eine Verlängerung nach Ende des Grillseminars:

Jede angefangene Stunde wird mit 18,00 Euro netto pro Person berechnet (auf Basis der zu Beginn anwesenden Gäste).

- Ich möchte mein Event voraussichtlich um _____ Stunden verlängern. (max. 4 Std.)
- Ich möchte mein Event nicht verlängern.
- Ich möchte das spontan vor Ort entscheiden. (max. 1 Stunde)

Sondereinbarung oder Anmerkungen zu Gruppe/Teilnehmern:

Rechnungsadresse:

Bitte teilen Sie uns Ihre komplette Rechnungsadresse mit. Die Rechnung erhalten Sie nach dem Event (zahlbar innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt).

Name des Unternehmens: _____

Rechnungsanschrift: _____

Kontakt Buchhaltung: _____

Ansprechpartner Event: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Datum

Stempel/Unterschrift

Die Buchung ist durch Erhalt unserer Auftragsbestätigung verbindlich. Bitte beachten Sie die Stornierungsgebühren:

Bis 12 Wochen vor dem Event: Kostenfrei

12-8 Wochen vor dem Event: 25% des Mindestumsatz

Ab 8 Wochen vor dem Event: 50% des Mindestumsatz

Ab 6 Wochen vor dem Event: 100% des Mindestumsatz

Allgemeine Informationen zum Grillseminar

Die maximale Teilnehmerzahl für ein Grillseminar beträgt 44 Personen.

Die endgültige Teilnehmerzahl muss uns spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung mitgeteilt werden. Spätere Meldungen können nicht, oder nur bedingt berücksichtigt werden.

Die Dauer eines Grillseminars beträgt in der Regel 4 Stunden.

Die Startzeiten für ein solches Event liegen an einem Samstag oder Sonntag entweder bei 11:00 Uhr ohne die Möglichkeit einer Verlängerung oder ab 17:30 Uhr mit möglicher Verlängerung. An allen anderen Wochentagen sind die Startzeiten frei wählbar.

Wir empfehlen eine Startzeit bis spätestens 18:00 Uhr. Bitte bedenkt bei eurer Planung, dass der erste Gang erst ca. 1,5-2 Stunden nach Seminarbeginn serviert wird.

Ihr habt die Möglichkeit, eure Veranstaltung nach Ende des Seminars um bis zu 4 Std. zu verlängern, bitte beachtet dazu die Konditionen auf dem Buchungsformular.

Die Menüabsprache findet etwa 6 Wochen vor Eurem Event statt.

Bitte beachtet, dass die folgenden Grillevent-Themen mit einem Aufpreis berechnet werden und nur auf Anfrage verfügbar sind:

Zappes & Grill (10,00 € pro Person)

BBQ & Drinks (15,00 € pro Person)

BBQ & Cigars (10,00 € pro Person)

BBQ & Wine (15,00 € pro Person)

Diese Seminare werden von externen Dienstleistern unterstützt mit denen erst eine Absprache zum gewünschten Termin erfolgen muss.

Ablauf Grillseminar

Der Einlass beginnt 15 Minuten vor Beginn der Veranstaltung.

Während ihr eintrefft, servieren wir euch einen kleinen Begrüßungssnack vom Grill und die ersten Getränke. Dann beginnt das Grillseminar, das ca. 4 Stunden dauern wird.

Nach einer kurzen Begrüßung durch unser Team geht es zu den Küchentischen, wo euch unsere Grillmeister*innen alles rund um euer Menü und dessen Zubereitung erklären.

Gemeinsam werden nun die Lebensmittel für das Grillen vorbereitet.

Mit den vorbereiteten Speisen begeben wir uns dann zu den Grills, wo wir gemeinsam das geplante Menü grillen. Dabei erhaltet ihr noch nützliche Tipps zur Grilltechnik, zum Einsatz verschiedener Temperaturen etc.

Die fertigen Speisen werden dann Gang für Gang serviert.

Zum Abschluss gibt es noch ein paar Tipps zum Thema Reinigung & Pflege.

Wir sind uns bewusst, dass bei privaten Veranstaltungen oft viele Gespräche zwischen den Teilnehmern stattfinden. In den beiden längeren Seminarphasen in denen die Grillmeister*innen sprechen und euch viele nützliche Informationen mitgeben, wäre es jedoch schön, ruhig zuzuhören, vor allem um auch einen reibungslosen Ablauf des Abends zu gewährleisten.

Hausordnung

- ❖ Höflicher und Respektvoller Umgang mit dem Personal & Dienstleistern
- ❖ Vernünftiger Umgang mit den von uns zu Verfügung gestellten Hilfsmitteln und der Ausstattung der Grillschule
 - ❖ Für die Benutzung der Garderobe übernehmen wir keine Haftung
 - ❖ Diebstahl und mutwillige Sachbeschädigung werden zur Anzeige gebracht
- ❖ Bei Verstößen gegen die Hausordnung behalten wir uns den Ausschluss von der Veranstaltung vor
 - ❖ Wir arbeiten mit scharfen Messern und am heißen Grill, daher habt bitte Verständnis dafür dass, Personen die erkennbar unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen, von der Veranstaltung ausgeschlossen werden können und unter Umständen aufgefordert werden, die Veranstaltungsräume zu verlassen. Dies dient zum Schutz aller am Grillevent beteiligten Personen. Ein Anspruch der zurückgewiesenen Besucher auf Erstattung des Eintrittsgeldes besteht nicht.

Datenschutz

Der Aufnahme unseres Unternehmens in die Santos Kunden-Referenzliste auf www.santosgrills.de und Infobroschüren der Santos Grills GmbH stimmen wir mit Buchung des Seminars zu. Details zu unserer Buchung werden selbstverständlich nicht veröffentlicht.

Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter: <https://www.santosgrills.de/datenschutz>

Bitte geben Sie diese Information an Betroffene weiter, sollten Sie uns personenbezogene Daten anderer Veranstaltungsteilnehmer (zum Beispiel Namen, Unverträglichkeiten) übermitteln

Datum

Stempel/Unterschrift