

ELSTERARTIG

Leistungskatalog 2026

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darauf, Ihre Firmenfeier oder private Veranstaltung im Elsterartig in Leipzig auszurichten. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere vielfältigen Angebote geben. Entdecken Sie eine Auswahl unserer kulinarischen Highlights und Getränke, die wir speziell auf Ihren Anlass zuschneiden.

Unsere Buffets sind von den Jahreszeiten inspiriert und werden mit viel Liebe zum Detail handwerklich zubereitet. Wir haben verschiedene Komponenten für Sie zusammengestellt, um sicherzustellen, dass Ihr persönlicher Geschmack vollends getroffen wird. Bitte beachten Sie, dass es aufgrund saisonaler Verfügbarkeiten zu kleineren Abweichungen in den Angeboten kommen kann. Diese werden wir selbstverständlich im Vorfeld mit Ihnen besprechen und individuell anpassen.

Sollten Sie Fragen zu unseren Leistungen haben, stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im Elsterartig begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom ELSTERARTIG



Inhaltsverzeichnis

Wichtige Fragen _____ Seite 3

Getränkepauschalen _____ Seite 4

Speisen ab 50 Personen _____ Seite 5

Specials und Zusatzleistungen / Räumlichkeiten _____ Seite 5

AGBs _____ Seite 6

ELSTERARTIG



LSF Gastro & Event GmbH

Dittrichring 17 | 04109 Leipzig

Telefon: +49 341 308 605 60 | E-Mail: info@elsterartig.de

www.elsterartig.de

Regulär Donnerstag – Samstag ab 20.00 Uhr geöffnet

Zur schnellstmöglichen Bearbeitung

... Ihrer Anfrage, beantworten Sie uns bitte im Vorfeld folgende wichtige Fragen:

Wie viele Personen erwarten Sie?

Was ist der Anlass Ihrer Veranstaltung?

Wann werden Ihre Gäste bei uns eintreffen?

Wünschen Sie ein Empfangsgetränk?

Möchten Sie unsere Eventfläche exklusiv anmieten?

Gibt es ein Gesamt- oder Pro-Kopf-Budget?

Getränkepauschalen

Für Ihre Veranstaltung bieten wir
Ihnen auch Pauschalangebote an.

Bitte beachten Sie, dass die Pauschalangebote im Zeit- und Angebotsumfang begrenzt sind. Sehr gern stimmen wir eine mögliche Pauschale nach Ihren Wünschen ab.

Getränkepauschale „Basic“

Dauer: 6 Stunden*

alkoholfreie Getränke

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite
- Red Bull
- Selters klassik, Selters still
- verschiedene Säfte

Bier vom Fass

- Ur-Krostizer
- Allgäuer Büble

Bier aus der Flasche

- Radeberger
- Schöfferhofer Hefeweizen

Wein

- Weißwein, trocken

Prosecco

- Frizzante Secco

35,00 € pro Person

Getränkepauschale „Special“

Dauer: 6 Stunden*

alkoholfreie Getränke

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite
- Red Bull
- Selters klassik, Selters still
- verschiedene Säfte

Bier vom Fass

- Ur-Krostizer
- Allgäuer Büble

Bier aus der Flasche

- Radeberger
- Schöfferhofer Hefeweizen

Wein

- Weißwein, trocken

Prosecco

- Frizzante Secco

Longdrinks

- Wodka Filler
- Cuba Libre
- Gin Tonic
- Whiskey Cola

45,00 € pro Person

*Alle unsere Pauschalen gelten für maximal 6 Stunden in der gesamten Location. Nach Ablauf dieser 6 Stunden werden alle Getränke an Hand unserer aktuellen Getränkekarte berechnet.



Speisen ab 50 Personen

Elster-Buffer „Klassisch“

Speisen als Buffet

- Gemischter Elster-Salat
- Elsterpommes und Süßkartoffelpommes
- Chicken Nuggets, Mozzarella Sticks, Nachos mit verschiedenen Dips
- Currywurst

Speisen als Flying Buffet

- Variationen von Miniburgern (Cheese Burger, Chicken Burger, Kidneybohnen Burger)

Dessert

- Mini Berliner Pfannkuchen
- Schoko Brownies

35,- € pro Person
inkl. zusätzlichen Geschirr
und Equipment

andere Buffets auf Anfrage



Zusatzleistungen & Räumlichkeiten

Sonderleistungen

Equipmentpauschale 3,50 pro Person
- Besteck & -teller, Gläser
- Verbrauchsmittel u.v.m.

Dekoration & Blumen Preis auf Anfrage
(auf Wunsch und Wahl)

Beamer / Leinwand (2 möglich) 150,00

DJ (5h) 500,00

Beschallungs- und Beleuchtungstechnik
inkl. Abspieltechnik (Player, Mixer)
inkl.

Kicker inkl.

Fotoautomat Preis auf Anfrage

Geschlossene Veranstaltungen

Party ab 50 Personen 1.500,00

1. Bereich Tanzdiel

2. Bereich Elsterklub 1.000,00

Gern kalkulieren wir Ihnen ein
entsprechendes Angebot.

AGB

I. Allgemein

- I.1 LSF Gastro & Event GmbH handelt, liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Die AGB gelten als vereinbart, wenn ihnen nicht umgehend widersprochen wird. Abweichungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und in Schriftform mit uns vereinbart wurden.

II. Zahlung, Verzug und Aufrechnung

- II.1 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders ausgewiesen.

- II.2 Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig.

- II.3 Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 2% über dem jeweils gültigen Diskontsatz der EZB berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

- II.4 Für alle Aufträge werden dem Auftraggeber bei Stornierung folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 7 Werktage vor Veranstaltungstermin 20%
bis 3 Werktage vor Veranstaltungstermin 50%
bis 1 Werktag vor Veranstaltungstermin 75%
am Veranstaltungstag selbst 100%

Die %-Zahlen beziehen sich auf die Kostenpunkte Speisen, Service (bei Verbrauchsabrechnung angenommener Satz) sowie sämtliche Logistik und Möblierung. Weitere Schadensersatzansprüche bleiben von dieser Regelung unberührt.

- II.5 Die Rechnungen sind innerhalb von vierzehn Tagen nach dem Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig. Nach Fälligkeit werden die banküblichen Zinsen berechnet.

- II.6 Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen und Feiern zu garantieren, behält sich das Restaurant vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 Prozent der zu erwartenden Kosten für Speisen und Getränke zu verlangen. In diesem Fall ist der Eingang des vollständigen Betrages beim Restaurant Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages. Der nach der Anzahlung verbleibende Rechnungsbetrag ist am Ende der Veranstaltung fällig und ab dem achten Tag mit 8 Prozent zu verzinsen. Sofern die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine im Vertrag nicht abweichend schriftlich vereinbart sind, sind folgende Vorauszahlungen vereinbart.

- II.7 Wird die in der Buchung genannte Teilnehmerzahl unterschritten und dies nicht bis zum 5. Tag vorder Veranstaltung dem Restaurant durch schriftliche Mitteilung mitgeteilt, so wird für jeden fehlenden Gast 50 Prozent des Preises für die Speisen in Rechnung gestellt.

III. Leistungsumfang

III.1 Zu den Leistungen des Auftragnehmers zählen insbesondere alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind.

III.2 Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag. Alle für die Durchführung des Auftrages erforderlichen und angelieferten Gegenstände und Materialien mit Ausnahme der Lebensmittel und Getränke bleiben Eigentum, der Firma LSF Gastro & Event GmbH und müssen nach Beendigung der Veranstaltung unverzüglich an diese zurückgegeben werden. Fehlmengen (nicht durch unser Personal verursachter Bruch von Glas, Geschirr, etc.-) werden mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

IV. Änderungen

IV.1 Geringfügige Änderungen in unserem Speiseplan können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

V. Beanstandungen

V.1 Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Sollte keine Beanstandung stattfinden, gilt die Leistung als angenommen.

VI. Angebot und Vertragsschluss

VI.1 Ein Vertragsschluss kommt nur dann zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen schriftlich abgefasst und bestätigt werden.

VII. Planung und Konzeption

VII.1 Das Urheberrecht an allen von uns oder unseren Beauftragten erstellten Konzepten, Entwürfen, Grafiken, Zeichnungen und sonstigen Unterlagen ist nicht übertragbar.

VII.2 LSF Gastro & Event GmbH überträgt dem Auftraggeber die für den jeweiligen Zweck erforderlichen Nutzungsrechte. Soweit nichts anderes vereinbart ist, wird jeweils nur das einfache Nutzungsrecht übertragen. Eine Weitergabe der Nutzungsrechte an Dritte bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Die Nutzungsrechte gehen erst nach vollständiger Bezahlung der Vergütung über.

VII.3 Die Konzepte, Entwürfe und Reinzeichnungen dürfen ohne ausdrückliche Einwilligung von LSF Gastro & Event GmbH weder im Original noch bei der Reproduktion verändert werden. Jede Nachahmung - auch von Teilen - ist unzulässig. Ein Verstoß gegen diese Bestimmung berechtigt uns, eine Vertragsstrafe in Höhe der doppelten vereinbarten Vergütung zu verlangen. Ist eine Vergütung nicht vereinbart, gilt die nach dem Tarifvertrag für Design-Leistungen SDSt/ AGD übliche Vergütung als vereinbart.

VII.4 Vorschläge des Auftraggebers oder seine sonstige Mitarbeit haben keinen Einfluss auf die Vergütung. Sie begründen kein Miturheberrecht.

VIII. Haftung

VIII.1 LSF Gastro & Event GmbH haftet für entstandene Schäden nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

VIII.2 LSF Gastro & Event GmbH verpflichtet sich, die Erfüllungsgehilfen sorgfältig auszusuchen und anzuleiten. Darüber hinaus haften wir nicht für unsere Erfüllungsgehilfen.

IX. Schlussbestimmungen

IX.1 Erfüllungsort ist der Sitz von LSF Gastro & Event GmbH

IX.2 Die Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen berührt die Geltung der übrigen Bestimmungen nicht.

IX.3 9.3 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.