



M I C H A E L I S

Hotel Michaelis GmbH Paul-Grüner-Straße 44 04107 Leipzig

Evangelisches Schulzentrum Leipzig

Leipzig, 23.06.2022

Mail: [christiane.fischer-muennich@ramboll.com](mailto:christiane.fischer-muennich@ramboll.com)

Tel.:

## Angebot für den 29. Juni 2023 / Abiturball / Da Capo

Sehr geehrte Frau Dr. Fischer-Münnich,

vielen Dank für Ihre freundliche Anfrage an unsere Location „Da Capo Eventhalle“, einem Unternehmen der Hotel Michaelis GmbH und das Interesse, Ihren Abiturball im nächsten Jahr bei uns im Da Capo zu feiern.

Nachfolgend erhalten Sie unser Veranstaltungsangebot, auf der Basis Ihrer Informationen und Wünsche.

**Termin:** Donnerstag, 29. Juni 2023

**Gästezahl:** 450 Personen (max. Auslastung)

*Im Falle Ihrer Festbuchung teilen Sie uns 7 Werktage bis zur Veranstaltung Ihre finale Gästezahl mit, die Vorbereitungs- und Berechnungsgrundlage ist.*

*Ausnahme: Die Gästezahl vor Ort ist höher.*

**Anlass:** Abiturball

**Uhrzeit:** Einlass Abiturball ab ca. 17.00 / 17.30 Uhr - „Last order“ 01.30 Uhr / Ende des Abiturballs 02.00 Uhr

→ Am Veranstaltungstag steht Ihnen das Da Capo für Ihren Aufbau ab 15.00 Uhr zur Verfügung.

→ Den genauen Ablauf besprechen wir rechtzeitig.

→ Abbau und Mitnahme eventuell von Ihnen „eingebrachter“ Sachen erfolgen bitte direkt nach Ihrer Veranstaltung.

**Hotel Michaelis GmbH**

Paul-Grüner-Straße 44  
04107 Leipzig

T 0341-2 67 80  
F 0341-2 67 81 00  
[info@michaelis-leipzig.de](mailto:info@michaelis-leipzig.de)  
[www.michaelis-leipzig.de](http://www.michaelis-leipzig.de)

Commerzbank  
BLZ 860 800 00  
Kto. 0 426 428 900  
IBAN: DE06 8608 0000 0426 4289 00  
SWIFT: DRES DE FF

Sparkasse Leipzig  
BLZ 860 555 92  
Kto. 1 100 914 605  
IBAN: DE38 8605 5592 1100 9146 05  
SWIFT: WELADE8LXXX

Geschäftsführer: Michael Reinhold  
Handelsregister Leipzig: HRB 10003  
USt.-ID.: DE 173345400



M I C H A E L I S

**Leistungen:** Nutzung der Eventhalle  
Begrüßungs-Prosecco  
Kalt/warmes Buffet  
Getränke  
Personal  
Möbiliar  
Dekoration  
Inventar  
Preis pro Person  
Technik  
Sonstiges

**Miete:** Eventhalle, exklusive Nutzung, ohne Museum

Bruttofläche inkl. Ausstellungsstücke ca. 900 qm, Nettofläche ca. 650 qm.  
Inklusive Nebenkosten wie Strom, Wasser, Vor- und Endreinigung

Mietpreis	SONDERPREIS	pauschal	1.500,00 EUR brutto/Tag
(Reguläre Miete)			<u>ab</u> 2.800,00 EUR netto/Tag)

**Aperitif:** Michaelis Kehlchen      Rosé Secco      pro Gast      0,15 l  
&  
Alkoholfreier Secco, Reichsrat von Buhl

**Buffet:** Alle Zutaten und Produkte, die unsere Köche für Sie einkaufen und verarbeiten, werden nach bester Qualität ausgewählt und mit Sorgfalt und Lust am Kochen für Sie zubereitet. Wir arbeiten – dort wo möglich – mit regionalen Produzenten zusammen. Nachfolgend erhalten Sie sommerliche Buffetvorschläge unseres Küchenchefs Patrick Schellenberger.

#### Buffetvorschlag I

Vorneweg  
Rinderrücken hauchdünn – Estragonmayonnaise, eingelegten Zwiebeln & grüner Pfeffer  
„Caesar Salad“ - Vollkorn-Croûtons, gehobelter Käse & Kapernbeeren  
Hummus - Gemüse aus dem Rohr, Zitrone & reichlich Olivenöl  
Marinierter Mozzarella -Frisches Tomatenkompott, Königskraut & Walnüsse  
Geeister Gemüseshot – Himbeeressig, Chili & ein wenig Vodka

Hauptsache  
Steak von der Putenbrust - Sauce Bernaise, Blumenkohl & Trauben  
Mildes Curry vom Buntbarsch – Zitronengras, Fenchel & Mangomark  
Gefüllte Cannelloni – Ziegenkäse, Pilzallerlei & gedörrte Tomaten



M I C H A E L I S

Speisenbeiwerk

Duftreis – Kardamom, Koriander & Erdnüsse

Heirloom Karotten – Oliven, Sonnenblumenkerne & Minze

Kartoffeln vom Blech – Thymian, bunter Pfeffer & grobes Meersalz

Naschwerk

Gefrorenes - Beeren & Krokant

Panna Cotta – Espresso, Rosmarin & Kirschen

Streuselkuchen - Süße Sahne & Pfirsich

**Buffetvorschlag II**

Vorneweg

Schinken durcheinander- Aprikose, unsere Pickles & Ahornsirup

Lachstatar – Raucharomen, Bulgur & Meerrettichcreme

Gerollter Wrap – Spitzkohl Slaw, Räuchertofu & vegane Mayonnaise

Panzanella – Heimische Tomaten, Mozzarella & Crostinibruch

Flying Mushroom – Laugenchips, Estragon & Espresso

Hauptsache

Filet vom Landschwein - Bohnen, Bacon & grober Senflack

Geschwenkte Pasta – Meeresfrüchte, Lachs & Blattspinat

Gebackene Falafel – Kichererbsen, Tabouleh & Aubergine

Speisenbeiwerk

Süßkartoffeln gebacken – Müsli, Blaubeeren & Kopfsalatpesto

Knöpfle – Braune Butter & Junglauch

Gemüse querbeet – Röstaromen, Olivenöl & Zitrone

Naschwerk

Gefrorenes - Beeren & Krokant

Schokoladenpudding – Geschlagener Rahm, Pflaumen & Dinkelstreusel

Biskuitroulade – Apfel, Vanille & Eierlikör



M I C H A E L I S

### Buffetvorschlag III

#### Vorneweg

Pulled Pork Burger – Mais, BBQ Aromen & dänische Gherkin  
Fetabruch – Linsencreme, Salatpesto & Quinoa  
Unser Sushi – Heimischer Fisch, Sojadip, Sesamreis & Wakame  
Antipastigemüse – Kichererbsen, Ras el hanout & Pampelmuse  
Tomatenessenz – Wägelwitzer Landei, Kerbel & grüner Sellerie

#### Hauptsache

Langsam gegartes Weiderind – Pilzgemüse, verbrannter Lauch & Frischkäse  
Kabeljaurücken – Fenchel hauchdünn, Petersilie & Senfvinaigrette  
Vegetarische Paprika – Kokoscurryrahm, Cous cous & Dörrobst

#### Speisenbeiwerk

Kraut & Rüben – Rahm, Wurzeln aus dem Ofen & Leipziger Honig  
Kartoffelstampf – Muskat, Haselnüsse & ein wenig Zitrone  
Semmelknödel – Kräuterbutter & Zwiebelmarmelade

#### Naschwerk

Käse von Kuh und Ziege - Feigensenf, Trauben & Nüsse  
Gefrorenes - Beeren & Krokant  
Schokoladenmouse – Aprikose, Granola & Chiamilch

#### Getränke:

Zwecks leichteren Handling für Ihre Gäste und um Außenstände zu vermeiden, erwerben Ihre Gäste während des Abiturballes für die Getränke Getränkechips. Ein weiterer Vorteil des Chipsystems ist, dass Ihre Gäste die Getränke von jedem „Ort“ des Da Capo aus bestellen können.

Es werden permanent Mitarbeiter von uns diese Chips an Ihre Gäste verkaufen. Nicht benötigte Getränkechips können während Ihres Abiturballes jederzeit zurückgetauscht werden. Danach ist ein Umtausch nicht mehr möglich. Getränke – außer der Begrüßungsprosecco – werden ausschließlich auf Selbstzahlerbasis ausgeschenkt.

Die Chips werden nach dem Getränkeservice direkt kassiert.



M I C H A E L I S

**Preis pro Getränke-Chip**

**3,00 EUR, inkl. 19 % MwSt.**

Nachfolgend erhalten Sie einige Beispiel-Getränkepreise...

Ur-Krostitzer Pilsner vom Fass	Gl. 0,30 l	1 Chip
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	Gl. 0,30 l	1 Chip
Clausthaler alkoholfrei	Fl. 0,30 l	1 Chip
Selters Mineralwasser „naturell“ & „culinaria“	Gl. 0,20 l	1 Chip
	Fl. 0,75 l	2 Chip
Coca-Cola / Fanta / Sprite	Gl. 0,20 l	1 Chip
Rauch Fruchtsäfte, versch. Sorten	Gl. 0,20 l	1 Chip
Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemon	Gl. 0,20 l	1 Chip
Kaffee / Cappuccino / Espresso	Tasse	1 Chip
Weine á la carte	Schoppen á 0,20 l	ab 2 Chip
	Flasche 0,75 l	ab 6 Chip
Secco rosé	Gl. 0,10 l	1 Chip
Longdrinks & Cocktails		2 bis 3 Chip
Cocktail ohne Alkohol		2 Chip
Digestifs & Spirituosen		ab 1 Chip

Alle Getränkepreise enthalten 19 % Mehrwertsteuer.

→ **Sie informieren Ihre Gäste vorab über das Chipsystem.**

Die Getränkechips können BAR oder mit EC-KARTE bezahlt werden.  
Kreditkarte ist nicht möglich.

→ Eigene Getränke dürfen nicht mitgebracht werden.

**Personal:**

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Abiturballs wird bei 450 Gästen folgendes Personal benötigt

**(Einlasspersonal für Kartencheck wird durch Sie gestellt)**

01 Garderobenmitarbeiter  
01 Serviceleiter  
ca. 15 Servicemitarbeiter  
ca. 03 Barmitarbeiter  
01 Mitarbeiter Toilettenservice  
ca. 06 Buffetköche

03 Securitymitarbeiter

- u.a. für die allgemeine Sicherheit in der Eventhalle
- check der Gäste, die später „wieder“ in die Eventhalle möchten (z.B. Raucher).
- jeder Gast mit Eintrittskarte erhält einen kleinen Stempel auf die Hand, damit er bei „Wiedereintritt“ ins Da Capo als Gast erkannt wird



M I C H A E L I S

→ Sie stellen mögliche Abiturball-Eintrittskarten in Eigenregie her & übernehmen den Einlass

**Möbel:** Basis ca. 450 Gäste Eventhalle & Empore

Runde Bankett-Tische á 12 Personen  
Auf der Empore Tafeln mit je 12 Personen und runde Bankett Tische  
Bankett-Stühle, bequem gepolstert

Anlieferung, Aufbau, Abbau und Abtransport der Möbel  
Tanzfläche vor der Bühne

wird freigelassen

→ Die Größe der Tanzfläche richtet sich nach der Anzahl der Gästetische.

**Dekoration:** Dekoration der Gäste-Tische und des großen Buffets  
mit Frischblumen-Arrangements und Kerzen.  
Tischwäsche und Stoffservietten in weiß.  
Menükarten (Speisen- & Getränke), Format DIN-lang, Druck schwarz/weiß

**Inventar:** Besteck, Porzellan, Gläser inklusive Reinigung

---

## Abiturball - Arrangement

Inklusive      Miete Eventhalle  
                    Prosecco-Empfang  
                    Buffet I, II oder III  
                    Personal (Service, Garderobe, Bar, WC-Personal, Buffetköche, Security)  
                    von 17.00/17.30 Uhr bis max. 02.00 Uhr  
                    Möbelmiete, Lieferung sowie Auf- und Abbau der Möbel, Aufbau Catering  
                    Tisch- und Buffetdekoration  
                    Inventar

**Preis pro Person**

**69,00 EUR inkl. MwSt.**

---

**Preisinformation:**

Da sich zum jetzigen Zeitpunkt der Angebotserstellung die genannten Preise nicht verbindlich für das nächste Jahr kalkulieren lassen, bitten wir um Verständnis, dass wir uns ggf. eine entsprechende Anpassung der Preise vorbehalten.



M I C H A E L I S

### Ergänzende Leistungen

Technik: Bühne (3 x 6 m), fest installiert, vorhanden Nutzung kostenfrei

Unsere Technik-Partnerfirma **SOUNDLIGHT** unterbreitet Ihnen gerne ein Angebot entsprechend Ihren Anforderungen.  
Auch für mögliche Künstler stellt SOUNDLIGHT benötigte Technik zur Verfügung und betreut diese selbstverständlich auch.

Sie kennen sich bestens mit den logistischen, stromrelevanten und akustischen Gegebenheiten im Da Capo aus und kann Sie daher sehr gut beraten.

Nähere Details sprechen Sie mit unseren Technikpartner „Soundlight“ ab.

### Kontakt

Nancy Latendresse-Levesque

Projektleiterin

FON: (0) 341 | 240 593 35

MOBIL: (0) 152 | 346 406 53

MAIL: [nancy.latendresse@soundlight-le-de](mailto:nancy.latendresse@soundlight-le-de)

WEB: [www.soundlight-le.de](http://www.soundlight-le.de)

Sonstiges: Empfehlung DJ

DJ Marcus Gaitzsch

[www.marcusn.de](http://www.marcusn.de)

### Mitwirkende

Sie informieren uns rechtzeitig, welche Mitwirkenden/Crewmitglieder während Ihres Abiturballes wann und wie lange vor Ort sind.

Wann sind die jeweiligen Auftritte und wann ist wer zwecks Aufbaus/Proben/Soundcheck/Vorbereitung/ Abbau vor Ort.

### Künstlergarderoben

Im Emporenbereich stehen für mögliche Künstler/Mitwirkende zwei Künstlergarderoben zur Verfügung.

Wichtig: Diese sind ausschließlich über die Treppe in der Eventhalle erreichbar.  
Kein Aufzug vorhanden, kein rückwärtiger Zugang vorhanden.

Die Garderoben sind nicht abschließbar.



M I C H A E L I S

### Getränke und Speisen für Ihre Crew

#### a) Angebot Speisen für Ihre Crew

Gerne bieten wir Ihnen an, dass Ihre Mitwirkenden (DJ/Techniker/Einlaßteam/ Fotograf/Band/sonstige Künstler/sonstige Crew) am Gästebuffet teilnehmen können, für einen Sonderpreis von pro Person 25,00 EUR inkl. 19 % MwSt. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit, für wie viele Crewmitglieder (und wer das genau ist), Sie das Buffet buchen möchten. Wir setzen diesem Betrag mit auf Ihre Rechnung.

#### b) Getränke für Ihre Crew

Damit Sie Kosten sparen können, bieten wir Ihnen an, für Ihre Crew (DJ/Techniker/ Einlass Team/Fotograf/ Band/ sonstige Künstler/sonstige Crew), Getränke selbst mitzubringen. Wir kühlen diese Getränke gerne an unserer Bar. Ihre Mitwirkenden können die Getränke jederzeit an unserer Bar abrufen. Wir müssen nur wissen, für wen genau Sie Getränke mitbringen. Sie informieren die betreffenden Crewmitglieder über dieses Handling.

### Rauchen

Für die Raucher stehen vor dem Haupteingang Standascher zur Verfügung.

### AGB & Vertrag

Dieses Angebot wird unter Geltung unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen abgegeben, die Sie beigelegt erhalten.

Für den Veranstaltungsvertrag ist zu klären, wer als Vertragspartner auftritt, z.B. das Gymnasium, vertreten durch den/die Schulleiter(in) **oder** 3 bis 4 volljährige Schüler und/oder Eltern. Diese Angaben sind wichtig wegen der Haftung, z.B. bei vorsätzlicher Zerstörung.

- Wenn Eltern bzw. volljährige Abiturienten den Veranstaltungsvertrag gegengezeichnen, teilen Sie uns bitte deren Vor- und Zunamen sowie die jeweilige Postadresse der Vertragspartner mit.
- Falls Schul-Förderverein oder Schulleitung den Vertrag gegengezeichnen, benötigen wir die Postadresse und den Vor- und Zunamen des Unterzeichners.

### Bestuhlungsplan

Wenn die ungefähre Gästezahl feststeht, erhalten Sie von uns einen **Bestuhlungsplan** mit nummerierten Tischen.

- Die Einteilung, welcher Gast wo sitzt, nehmen Sie bzw. das Abiturball-Organisationsteam vor.





M I C H A E L I S

**Zahlung:** Kommt es zum Veranstaltungsvertrag, wird eine Anzahlung wie folgt vereinbart:

Circa vier Wochen vor Ihrem Abiturball stimmen wir uns über die Anzahl der bis dahin durch Sie bzw. durch Ihr Organisationsteam verkauften Karten ab. Diese Kartenanzahl sowie eventuell weitere gebuchte Leistungen stellen wir Ihnen am gleichen Tag in Rechnung. Diese Anzahlungsrechnung ist dann 03 Arbeitstage nach Erhalt der Rechnung fällig.

Den Restbetrag der darüber hinaus verkauften Eintrittskarten und evtl. weiteren Leistungen stellen wir Ihnen nach Ihrem Abiturball in Rechnung. Dieser Betrag ist 10 Arbeitstage nach dem Erhalt der Rechnung fällig.

**Stornierung:** Es gelten die AGB'S der Hotel Michaelis GmbH, einsehbar unter [www.michaelis-leipzig.de/de/wir-sind/agb/](http://www.michaelis-leipzig.de/de/wir-sind/agb/)

Wir freuen uns, dass unser Angebot Ihre Zustimmung erreicht. Wir garantieren eine absolut professionelle und erstklassige Leistung unseres Teams. Für Ihre Rückfragen, Wünsche und weiteren Detailabsprachen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung. Gern sehen wir einer angenehmen Zusammenarbeit entgegen.

Mit freundlichen Grüßen aus dem MICHAELIS in Leipzig

Stefanie Moritz  
Verkauf