

WILLKOMMEN

im BarrelHouse



Julia Buderath
Leitung Verkauf

Home of the
good stuff

Das 2021 eröffnete BarrelHouse besticht durch seine einzigartige Gemütlichkeit. Der Charme des American „Way of Life“ spiegelt sich überall in den besonderen Details des Farmerstadls. Die offene Schnaps-Brennerei bildet das Herzstück des BarrelHouse. Mit der kuscheligen Empore, der einladenden Veranda und dem großen Außenbereich lässt sich jedes Event perfekt in Szene setzen.

Buchungen, Termine und weitere Informationen:

Telefon 0731 . 71 57 90 81
E-Mail willkommen@gastroevents-ulm.de
Betreff Anfrage Veranstaltung

VERANSTALTUNGEN

Leistungen



Folgende Leistungen sind in der Buchung des BarrelHouse enthalten:

- Individuelle Menü- und Detailabsprache 6 - 8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung
- Exklusive Nutzung des BarrelHouse (für max. 9 Stunden) inklusive Empore und Außenbereich
- Stromkosten bis 10 kWh, Heizkosten sowie Reinigung
- Gedeckte Tische, entsprechend der besprochenen Tischstellung mit hauseigenem Mobiliar
- Geschultes Service- und Küchenpersonal
- Kompetenter Ansprechpartner vor Ort – von der Begrüßung bis zur Verabschiedung

BARRELHOUSE

...WAY OF LIFE



Feiern und Genießen im BarrelHouse

Durch die traditionelle Holzbauweise nach alter Handwerkskunst ist das BarrelHouse urig und gemütlich. Kuselig bestuhlt mit Holzbänken und Holztischen vereint sich hier bayrische Lebensfreude mit dem „American Way of Life“. Ausgestattet mit einer Brennerei und alten Whiskyfässern bietet das BarrelHouse auf zwei Ebenen Platz für bis zu 145 Personen.

Auf einen Blick

- 200 m² Gastraum im Erdgeschoss
- Licht- und Tontechnik
- Integrierte Leinwand und Beamer
- Ambiente wie in einem amerikanischen Farmerstadl
- Exklusive Empore mit Platz für bis zu 30 Personen
- Schnapsbrennerei
- Überdachte Veranda
- Ebenerdig befahrbar
- Bestuhlung an Holztischen und Bänken
- Jukebox
- Flipper
- Bullenreiten auf unserem mechanischen Bullen

BarrelHouse EXKLUSIV BUCHEN

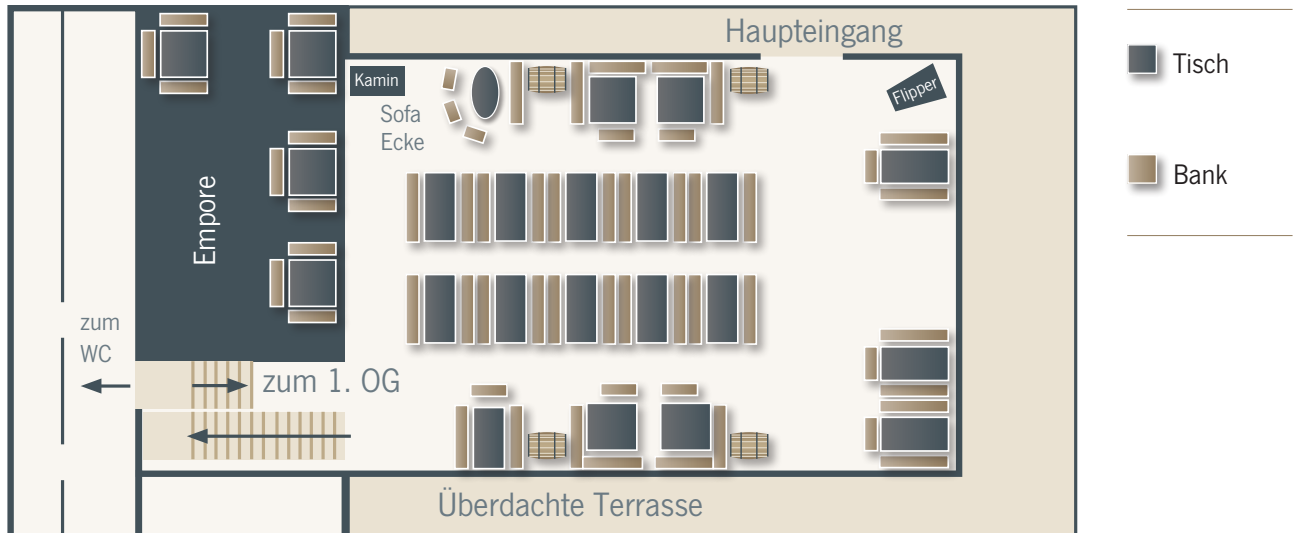
Mindestumsatz: Freitag, Samstag, Sonntag, Feiertag, Tag vor einem Feiertag	6.000,00 €
Mindestumsatz: an allen anderen Tagen	4.500,00 €
Raummierte pro Tag	1.000,00 €
Medien, Licht- und Tontechnik pro Tag	500,00 €
Mitarbeiterpauschale (ab 01.00 Uhr)	200,00 €/h

Diese Mindestumsätze setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollten diese nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummierte. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB's.

Bestuhlung

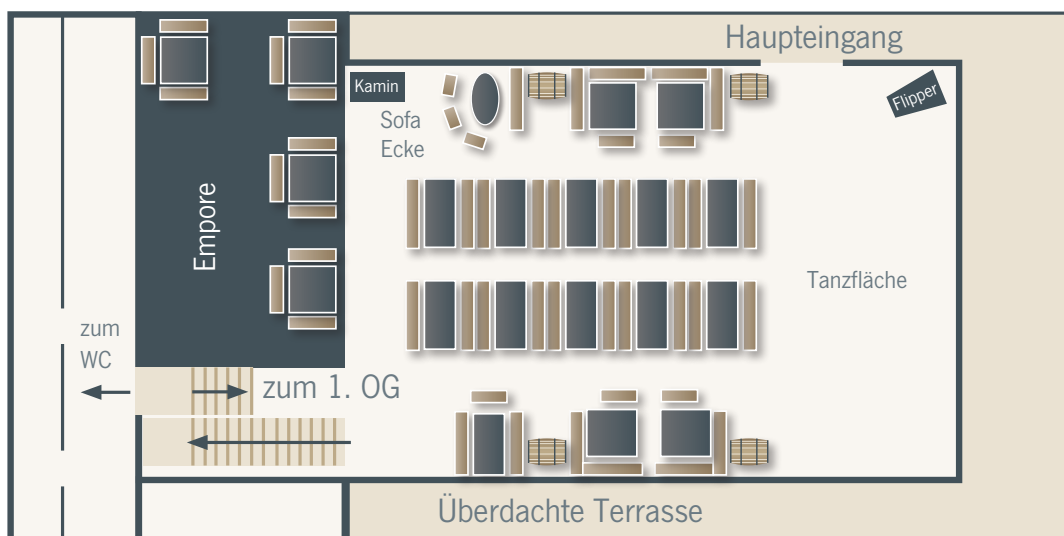
115 Gäste im Erdgeschoss

30 Gäste auf der Empore möglich



95 Gäste im Erdgeschoss mit Tanzfläche

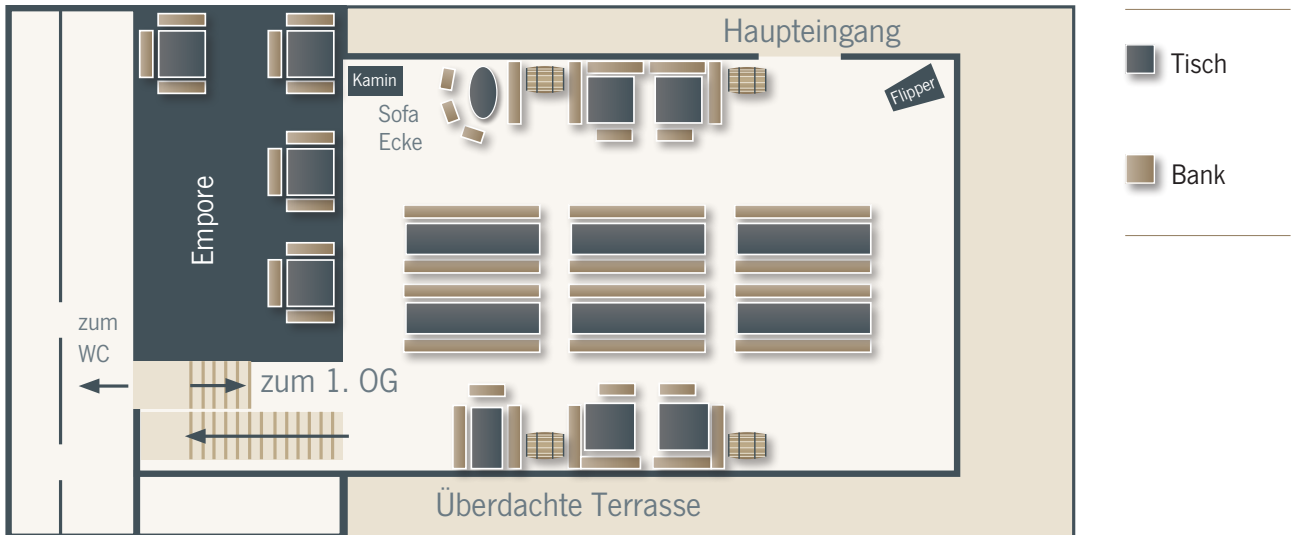
30 Gäste auf der Empore möglich



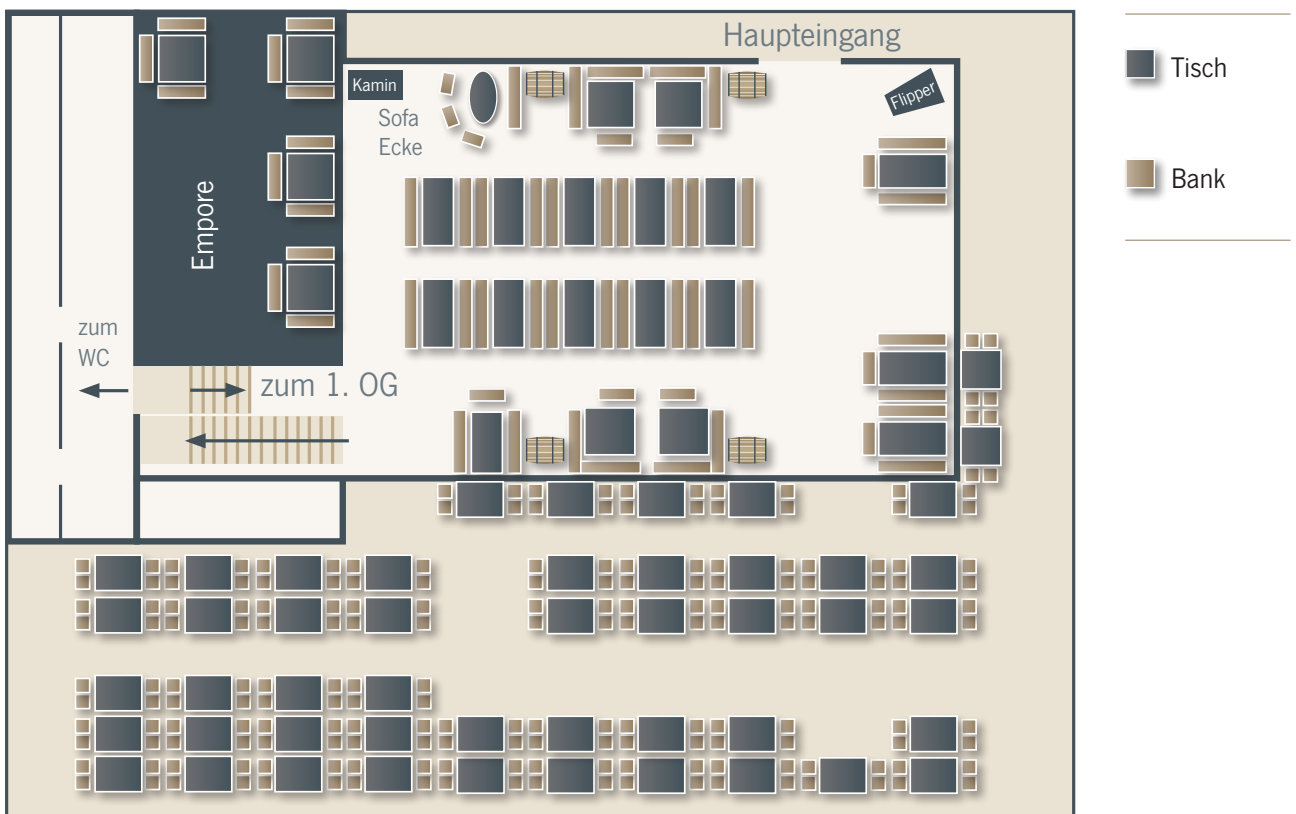
Bestuhlung

107 Gäste im Erdgeschoss

30 Gäste auf der Empore möglich



BarrelHouse Terrasse



GENUSS - EVENTS

enjoy the taste



Fingerfood-Konzepte -

wir bieten Ihnen das Fingerfood, das zu Ihnen passt

Canapé-Variationen, Fingerfood Buffets und kreative „Schmuckstücke“

nach Auswahl

Menüs -

Wählen Sie Ihr Menü aus unseren innovativen, saisonalen Vorschlägen

Menü	3-Gang-Menü	pro Person	ab 65,00 €
	4-Gang-Menü	pro Person	ab 75,00 €
	5-Gang-Menü	pro Person	ab 85,00 €

Buffets -

Direkt vom Holzkohle-Grill und aus dem US-Smoker – glasierte Rippchen, Flap Meat am Stück, saftiges Pulled Pork, Flamm-Lachs und vieles mehr ...

Buffet	Live Cooking BBQ	pro Person	ab 68,00 €
	US-Tischbuffet „Sharing Style“	pro Person	ab 62,00 €
	Art of Dessert	pro Person	ab 12,00 €

Module -

das gewisse Extra für Ihr Event

Ein Street-Food Festival für Ihren Stehempfang oder VIP-Grillen um Mitternacht.

nach Auswahl

Getränkeauswahl

Machen Sie es sich einfach! Mit der BarrelHouse Getränkepauschale!	bis zu 6 Std	50,00 €
	jede weitere angefangene Std	5,00 €

Inklusive:

- Prosecco zum Empfang
- Tafelwasser, Softdrinks, Säfte
- 2 In-Drinks (z.B. Aperol Spritz, Lillet Berry)
- Hausgebraute Biere
- Korrespondierende Weine (weiß und rot)
- Kaffee- und Teespezialitäten

Alternativ haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch abzurechnen.

Unser gesamtes Getränkeangebot finden Sie auf www.barrel-house.de

Unsere Preise beinhalten die benötigte Ausstattung wie Buffetstationen, Porzellan, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten, Reinigung, Strom sowie geschultes Service- und Küchenpersonal.

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. · Stand: November 2024

CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

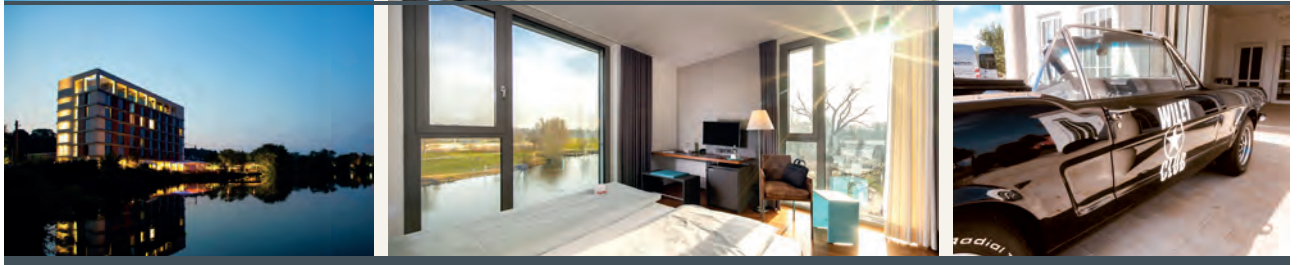
Sie haben einen Grund zum Feiern - Wir sind für Sie da!

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| |  | Termin festlegen
Sobald Sie einen Termin gefunden haben, freuen wir uns Ihnen ein Angebot hierfür erstellen zu dürfen! Gerne nehmen wir Ihre Daten per Email oder telefonisch entgegen: Namen, Anschrift, Telefonnummer, E-Mail; sowie eine ungefähre Personenzahl |
| |  | Angebot erhalten
Das Angebot sagt Ihnen zu? Super! Bestimmt haben Sie noch weitere Fragen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Besichtigungstermin vor Ort! |
| |  | Bestätigung
Sobald wir das Angebot unterschrieben von Ihnen zurück erhalten haben, nehmen wir eine feste Buchung vor und Sie erhalten eine Bestätigung für Ihre Unterlagen. Haben Sie auch schon an Hotelzimmer gedacht? Buchen Sie gleich Ihr Kontingent im LAGO hotel&restaurant am see! Tel. 0731 206400 0 |
| 2-3 Monate vor Veranstaltung |  | Termin zur Menü- und Detailabsprache
Ca. 6-8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung kommen wir wieder auf Sie zu, um in einem persönlichen Termin alle Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen. Sollten Sie bis dahin Fragen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung! |
| 6 Wochen vor Veranstaltung |  | Anzahlungsrechnung (Deposit)
6 Wochen vor Veranstaltung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über Raummiete, Mindestumsatz und Technik. |
| 5 Werktage vor Veranstaltung |  | Endgültige Personenzahl und Tischplan
5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir den letzten Stand der Personenzahl sowie Ihren Tischplan. |
| Veranstaltungstag |  | Veranstaltungstag
Ab 2 Stunden vor Veranstaltung steht Ihr Raum ihren Dienstleistern zur Verfügung. Zeit für den Soundcheck, die Tischdekoration und Tortenanlieferung.

Heute wird gefeiert! Ihre Aufgabe ist es den Tag zu genießen!

Am Ende des Abends wird Ihnen der Bewirtungsbeleg vorgelegt. Mit Ihrer Unterschrift darauf endet die Veranstaltung. |
| |  | Am Folgetag
wird Ihnen die Rechnung (abzüglich des geleisteten Deposits) per Post zugesandt. Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage. |
| |  | Wochen später
Erfreuen Sie sich an den unvergesslichen Erinnerungen, die Sie an Ihrer Veranstaltung erleben konnten! Und wir freuen uns, Sie hoffentlich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen! |

ANKOMMEN & Geniessen



So finden Sie den Weg zu uns!

Parkmöglichkeiten finden Sie direkt vor dem WileyClub oder in der unmittelbaren Umgebung!



Lageplan

Sie suchen für Ihre Gäste, Geschäftspartner oder für sich eine Übernachtungsmöglichkeit?

Inmitten der Ulmer Friedrichsau, direkt neben einem wunderschönen Natursee, zentral und in bester Lage angebunden an das städtische Straßenbahnnetz, befindet sich unser zertifiziertes Klima-Hotel LAGO. In unseren 60 stilvoll und harmonisch eingerichteten Zimmern finden Sie erholsame Ruhe und neue Inspiration. Sanftes Licht, helle Farben, edles Material. Wir empfangen Sie in geschmackvollen Arrangements aus hochwertigem Interieur und moderner Technik mit höchstem Komfort.

Moderne Wohlfühlbäder

lassen keine Wünsche offen. Für die besonderen Entspannungsmomente erleben Sie unseren Wellness-Bereich mit einem wunderbaren Blick auf den angrenzenden Natursee und die gepflegte Parkanlage der Ulmer Friedrichsau.

Parkplätze

finden Sie direkt vor dem Hotel auf dem Parkplatz der Ulm Messe.

Direkte Straßenbahnanbindung

mit Flat-Rate-Ticket in die fünf Minuten entfernte City, ins Theater oder zum Bahnhof.

Unsere Preise

für Übernachtungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.lago-ulm.de.

LAGO
hotel & restaurant am see
Friedrichsau 50
89073 Ulm / Donau

Tel 0731 . 20 64 00 - 0
Fax 0731 . 20 64 00 - 121
hotel@lago-ulm.de
www.lago-ulm.de

AUSZUG AUS UNSEREN AGB

Um unliebsame Missverständnisse zu vermeiden, möchten wir Sie an dieser Stelle auf einige kleine, aber wichtige Bedingungen hinweisen. Sollten Sie dazu noch Fragen haben, steht Ihnen unser Team gerne beratend zur Seite.

Die vollständigen AGB's finden Sie auf unserer Website unter www.wiley-club.de

1. Räumlichkeiten

Für die Exklusivreservierung unserer Räume setzen wir einen Mindestumsatz und Raummiete voraus. Der Mindestumsatz ist der Betrag welcher zur Zahlung fällig wird, auch wenn der tatsächliche Verzehr unterhalb dieses Betrages liegt:

BarrelHouse	Mindestumsatz: Freitag, Samstag, Sonntag, Feiertag, Tag vor einem Feiertag	6.000,00 €
	Mindestumsatz: an allen anderen Tagen	4.500,00 €
	Raummiete	1.000,00 €

Der gebuchte Veranstaltungsraum steht Ihnen 9 Stunden exklusiv zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit bis max. 03:00 Uhr bei uns zu feiern (Sperrstunde).

Für jede Nutzung des gebuchten Raumes, welche über 9 Stunden hinausgeht, berechnen wir eine zusätzliche Raummiete:

BarrelHouse	zusätzliche Raummiete	pro angefangene Stunde	400,00 €
-------------	-----------------------	------------------------	----------

2. Personalkosten

Die Inanspruchnahme unseres Personals bei eigenen Leistungen des Veranstalters, z.B. Unterstützung bei der Dekoration oder Anlieferung wird gesondert pro Mitarbeiter berechnet.

Unterstützung	pro Mitarbeiter	pro Stunde	42,00 €
---------------	-----------------	------------	---------

Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter:

BarrelHouse	Nachtzuschlag / Pauschal	pro angefangene Stunde	200,00 €
-------------	--------------------------	------------------------	----------

Dieser Zuschlag wird berechnet bis der letzte Gast / Dienstleister die Räumlichkeiten verlassen hat.

3. Zahlungsbedingungen

Sie erhalten 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn von uns eine Rechnung über den Mindestumsatz sowie die Raummiete, deren Zahlung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf unserem Konto eingegangen sein muss. Die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist Voraussetzung für die Aufrechterhaltung der Reservierung.

4. Stornobedingungen

Bitte beachten Sie, dass eine Stornierung schriftlich bei uns eingehen muss.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	kostenfrei
Ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	20% des Mindestumsatzes & Raummiete
Ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	50% des Mindestumsatzes & Raummiete
Ab 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	80% des Mindestumsatzes & Raummiete
Am Veranstaltungstag:	100% des Mindestumsatzes & Raummiete

5. Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten auf Deutsch. Hierfür berechnen wir Ihnen 2,50 € pro Karte.

6. Personenzahl

Eine verbindliche Teilnehmerzahl (aufgeteilt nach Erwachsene / Kinder (6-12 Jahre) / Kleinkinder (0-5 Jahre) / Dienstleister) und der Tischplan müssen uns bis spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein. Die Abrechnung sämtlicher Leistungen, die pro Person berechnet werden, erfolgt auf der Grundlage der zuletzt fristwährend genannten Personenzahl, bzw. wenn keine Mitteilung fristwährend erfolgt, auf Grundlage der in der Reservierung genannten Zahl. Übersteigt die tatsächliche Personenzahl an der Veranstaltung die zuletzt verbindlich genannte Anzahl an Personen, so ist diese maßgebend.

7. Veranstaltungsavis

Die Einzelheiten der Veranstaltung und vertragliche Absprachen, die sich im weiteren Verlauf ergeben, werden von uns in einem Veranstaltungsavis (VA-Avis) festgehalten, den wir an Sie versenden. Einwände und Änderungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten wird der Inhalt des VA-Avis Bestandteil des Vertrages. Im Veranstaltungsavis wird auf diese rechtliche Wirkung erneut hingewiesen.

8. Weinprobe & Probeessen

Sie haben die Möglichkeit in unseren Restaurants a la carte zu speisen, um sich von unserem Standard und unserer Qualität zu überzeugen. Alle Speisen und Weine, welche im Vorfeld verkostet werden, berechnen wir zu unseren a la carte Preisen.

9. Korkgeld

Das Einbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige schriftliche Vereinbarung gestattet werden. Für eingebrachten Wein berechnen wir 25,00 €, für Schaumwein 35,00 € pro 0,75 l Flasche. Für eingebrachte Spirituosen berechnen wir 45,00 € pro 0,7 l Flasche.

10. Kuchen und Hochzeitstorten

Für das Einbringen von Kuchen durch den Veranstalter berechnen wir einen Gedeckpreis von 4,00 € pro Person. Die Kuchenverpackungen müssen mit dem Namen des Veranstalters beschriftet geliefert werden. Die Kuchen werden auf den Platten bereitgestellt, auf welchen diese angeliefert werden.

11. Dekoration

Das BarrelHouse hat keine eigene Hausdekoration. Der Veranstalter hat die Möglichkeit, ab 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mit dem Dekorieren zu beginnen. Das Dekorieren sowie das Aufstellen von Namens- und Tischkarten oder Gastgeschenken werden vom Veranstalter übernommen. Die Tischdekoration wird am Ende der Veranstaltung von uns abgebaut und für den Veranstalter zur Abholung am Folgetag bereitgestellt. Bei Nichtabholung wird diese von uns entsorgt und eventuell anfallende Kosten in Rechnung gestellt.

12. Musiker und Künstler

Der Aufbau von Musikern und Künstlern kann 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn beginnen. Der Abbau findet unmittelbar nach der Veranstaltung statt.

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

13. Schäden, Sonderreinigung und Feuerwerk

Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude und Inventar, die durch seine Gäste, seine Besucher, seine Mitarbeiter oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Das Zünden von Konfettikanonen oder ähnlichem ist im Innen- und Außenbereich untersagt. Bei überdurchschnittlicher Verschmutzung (durch die Nutzung von Glitzersteinchen, Blüten auf dem Rasen) berechnen wir eine Reinigungspauschale von 500,00 €. Das Zünden / Abbrennen eines Feuerwerks bzw. Knallern ist nicht erlaubt. Der Veranstalter haftet für seine Gäste. Der Rechnungsbetrag kann gegebenenfalls nach geleisteter Unterschrift noch abweichen, aufgrund von weiteren anfallenden Nachtzuschlägen, Müllentsorgung, etc.

14. Rechnung

Am Ende der Veranstaltung wird Ihnen Ihre Rechnung zur Unterschrift vorgelegt. Diese wird Ihnen nach Abzug der geleisteten Anzahlungsrechnung zugesandt. Rechnungsgrundlage sind die aufgeführten Personenzahlen und Preise welche unserem AVIS / Vertrag / AGB zugrunde liegen. Der Veranstalter gibt die Rechnungsanschrift im Vorfeld bekannt.

15. Geltung Allgemeines Geschäftsbedingungen, Salvatorische Klausel

Für die Reservierung gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungs- und Tagungsverträge. Wenn Ihnen diese nicht vorliegen, finden Sie diese unter www.wiley-club.de unter dem Link AGB.

Eine mögliche Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen aus diesem Vertrag lässt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.