

PISTONS
CENTRO

**IHRE VERANSTALTUNG
IN PISTONS CENTRO**

**DER PURE
GENUSS!**



SEHR VEREHRTE GÄSTE,

es freut uns sehr, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem **CENTRO** interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot.

IHRE FEIER BENÖTIGT EINEN ENTSPRECHENDEN RAHMEN?

In **PISTONS CENTRO** haben Sie die Möglichkeit in modernen Räumen zu tagen, feiern und genießen. Wir stehen für nachhaltige Kulinarik in gediegenem Ambiente. Im 1. Obergeschoss besteht die Möglichkeit kleine private Kochkurse in unserer Kochschule zu veranstalten, wichtige Firmentagungen mit modernster Tagungstechnik abzuhalten oder alle Räume zu einem zu verbinden und Platz für bis zu 80 Gäste zu bieten. Kurzum: Alles ist möglich.

Individuelle Beratung lassen aus Ihren Wünschen ein unvergessliches Erlebnis werden.

Jeder Kunde hat seine eigenen Vorstellungen. Durch eine persönliche Beratung wird daraus in unseren Räumlichkeiten eine professionell geplante und durchgeführte Veranstaltung. Wir erarbeiten mit Ihnen die Kulinarik des Abends. Wir bieten Ihnen Beratung und Gastronomiekompetenz aus einer Hand, sowohl hinsichtlich der Planung als auch der Durchführung. Gemeinsam mit Ihnen entsteht ein Menü nach Ihren Bedürfnissen zusammen mit den korrespondierenden Weinen. Wir übernehmen die Dekoration, Sitzordnung, Rahmenprogramm und empfehlen Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten in der Region. Zusammen mit unserem erfahrenen Team aus Küche und Service wird Ihre Feier zum Event, das Sie unbeschwert genießen können.

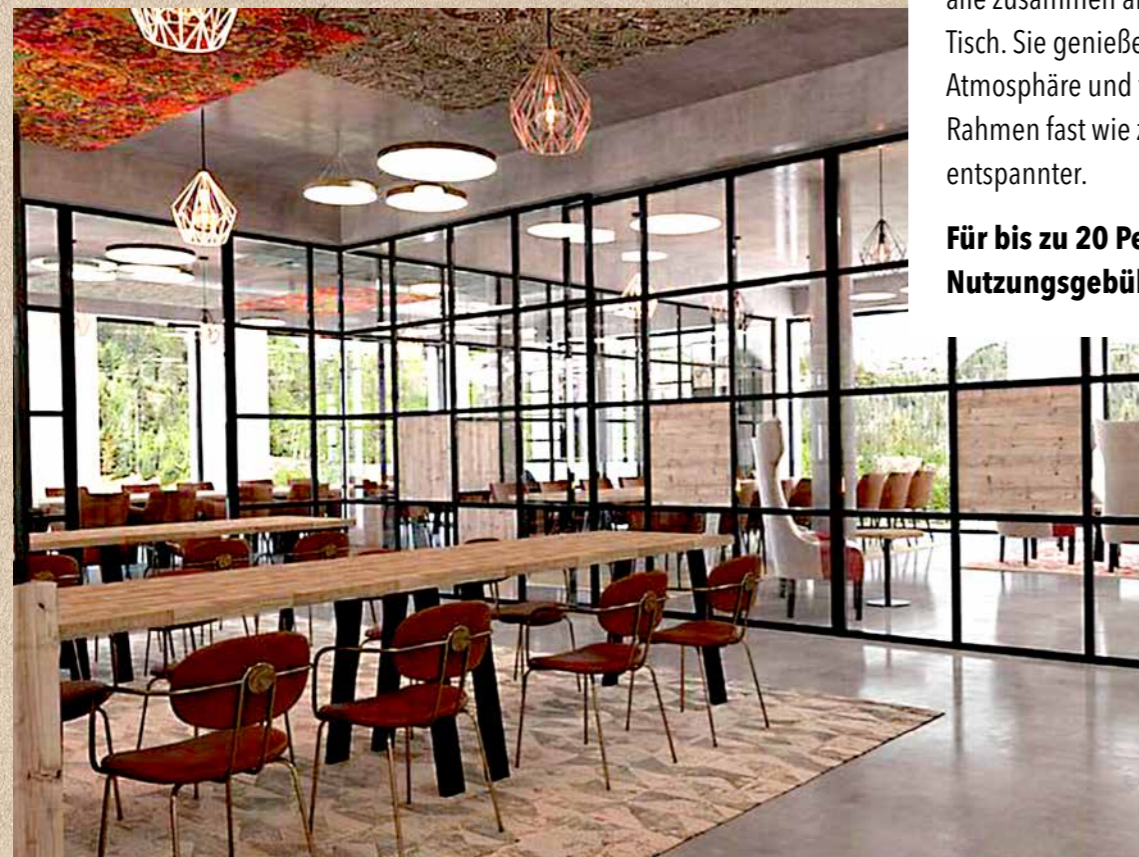
Ihr Gastgeber

Andreas Laux

VERANSTALTUNGSRÄUME

Alle unsere Räume sind klimatisiert, abtrennbar und haben ihre eigene Beschallungs- und Lichttechnik. Die Akustik ist überall so gedämmt, dass Sie aus den anderen Räumen keine Störgeräusche wahrnehmen können.

RAUM „WETTERSACH“



Im Raum „Wettersbach“ sitzen Sie alle zusammen an einem großen Tisch. Sie genießen in ruhiger Atmosphäre und familiärem Rahmen fast wie zuhause – nur entspannter.

**Für bis zu 20 Personen.
Nutzungsgebühr: 450 €**

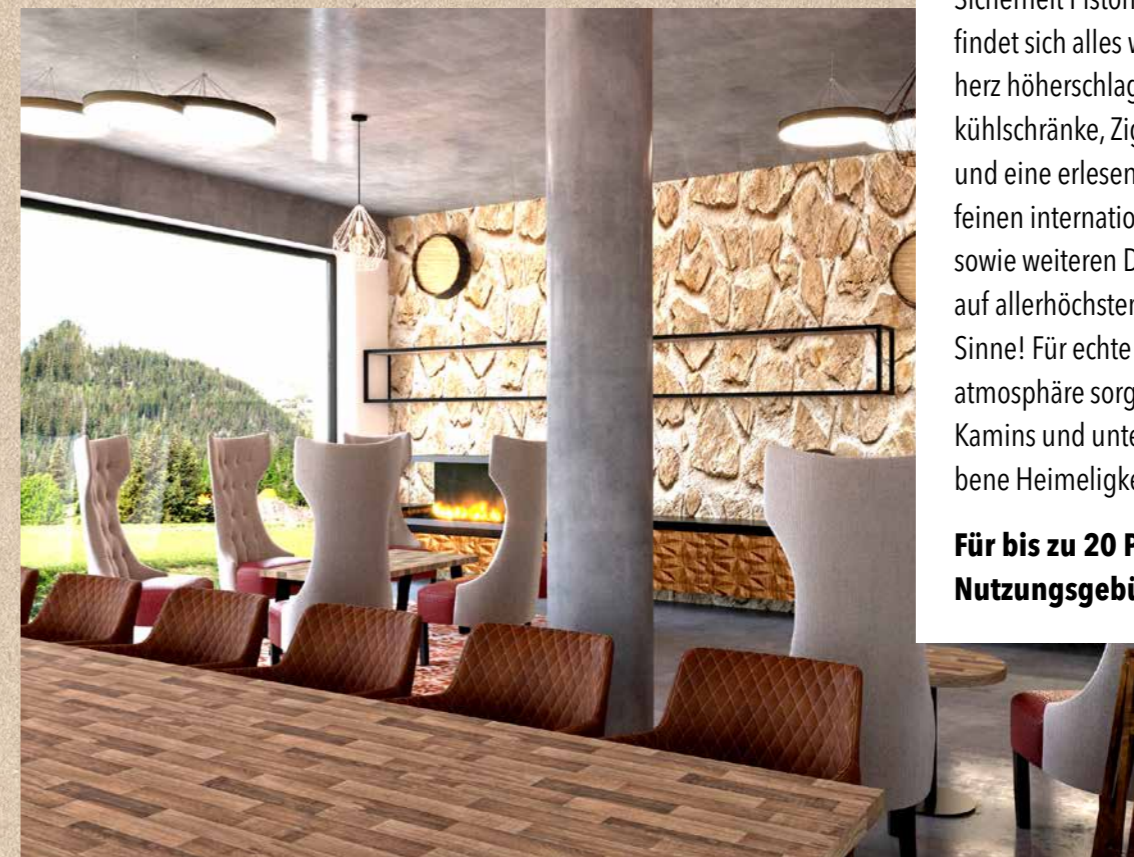
RAUM „ETTLINGEN“



Dieser Raum ist konzipiert als professionelle Kochschule. Nichts liegt näher, als hier einen Kochkurs im privaten Rahmen oder als Teamevent einer Firmentagung durchzuführen. Man kann sich aber auch ohne selbst große Anstrengungen am Herd zu unternehmen bekochen lassen, wie zuhause am Küchentisch. Auch hier sitzen Sie an großen Massivholztischen alle beisammen und haben Zeit, sich auszutauschen, Gespräche zu finden und nebenbei zu genießen. Bei entsprechender Witterung bietet sich auf dem angrenzenden Balkon „TURMBERG“, die Möglichkeit im Freien zu genießen sowie Grillkurse auf unseren Weber-Grills

**Für bis zu 20 Personen.
Nutzungsgebühr: 450 €**

RAUM „KARLSBAD“



Ein ganz besonderer Raum ist mit Sicherheit Pistons Bibliothek. Hier findet sich alles was das Genießerherz höherschlagen lässt. Weinkühlschränke, Zigarrenhumidore und eine erlesene Auswahl an feinen internationalen Whiskeys sowie weiteren Digéstifs. Genuss auf allerhöchstem Niveau für alle Sinne! Für echte Wohnzimmeratmosphäre sorgt das Knistern des Kamins und untermauert die gehobene Heimeligkeit dieses Raumes.

**Für bis zu 20 Personen.
Nutzungsgebühr: 450 €**

RAUM „PFINZTAL“



Tagen auf allerhöchstem Niveau! Dieser Raum ist ursprünglich für Tagungen und Konferenzen konzipiert. Hier finden Sie modernste Technik vor, um Ihre Firmenangelegenheiten zu präsentieren. Aufgrund eines durchdachtem und einheitlichem Raumkonzepts, kann man diesen Raum problemlos auch als Erweiterung für größere Gesellschaften nutzen. Zusätzlich gibt es hier einen Zugang zum überdachten Balkon.

Für bis zu 20 Personen.
Nutzungsgebühr: 450 €

WEITERE MÖGLICHKEITEN



Sollten ein Raum allein für Ihre Bedürfnisse zu klein sein, können wir ohne Weiteres die mobilen Trennwände so verschieben, dass Sie mit bis zu 80 Gästen feiern, tagen und genießen können. Die Nutzungsgebühr für jeden weiteren benötigten Raum reduziert sich um jeweils 100 € zum angegebenen Preis.

Für bis zu 80 Personen.

KULINARISCHE ANGEBOTE

SEKTEMPFANG/APERITIF

Wir bieten ihren Gästen einen Aperitif an Stehtischen an.

CENTRO Blanc de Blanc Haussekt	0,75 l	32,00 €
Rosé Sekt vom Weingut Axel Bauer	0,75 l	40,00 €
Jörg Geiger Prosecco Weißduftig	0,75 l	25,00 €
Laurent-Perrier Brut Champagner	0,75 l	89,00 €

Weitere Getränke, alkoholfreie Getränke, Bier etc. servieren wir Ihnen natürlich auf Wunsch und nach Absprache.

FINGERFOOD

Variante 1

Pommes Pont-Neuf mit Lachskaviar
und Crème fraîche
Knuspriges Käsegebäck
Mini-Muffins mit Tomate und Feta
Flammkuchlein mit Lauch und Zwiebel

pro Person 6,50 €

Variante 2

Pommes Pont-Neuf „Vitello Tonnato“ mit Kapern
Knuspriges Käsegebäck
Flammkuchlein mit Speck und Zwiebel
Geröstetes Graubrot mit Rindertatar
und Wasabimayonnaise

pro Person 9,50 €

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug unserer Speisen, die Sie individuell zusammenstellen können. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

VORSPEISEN

- Feines vom Färöer Lachs und Kaviar** 16,00 €
Salatgurke | Meerrettich-Crème fraîche | Dill
- Badisches „Vitello Tonnato“ von Kalb und Räucherforelle** 17,00 €
Rucolasalat | Gehobelter Parmesan | getrocknete Tomaten
- Geschmorte Aubergine** 16,50 €
Büffelmozzarella DOP | Schwarzwaldmiso | Wildkräutersalat
- Lauwarmes gegrilltes Rinderfilet** 19,00 €
Schalotten-Trüffelvinaigrette | Babyleaf-Salat | Graubrotchips

SUPPEN

- Kalbstaffelspitzbrühe** 9,00 €
Markklößchen | Wurzelgemüse | Schnittlauch | Eierstich
- Klare Tomatenessenz** 7,00 €
Basilikumöl | Tomatenconcassée

ZWISCHENGÄNGE

- Knusprig gebratenes Zanderfilet** 19,00 €
Fregola-Sarda | Beurre blanc | Fenchelsalat
- Confierter Kabeljau** 21,00 €
Ochsenschwanzkompott | Spinat | Nussbutter



HAUPTGÄNGE

- Rosa gebratene Kalbshüfte** 25,00 €
Spitzkohlgemüse | knusprige Kartoffel-Lauchschnitte
Schnittlauch-Hollandaise
- Gegrilltes Rinderfilet** 35,00 €
Vichykarotten | Schupfnudeln | Spätburgunderjus | Kerbelpistou
- Geschmortes Iberico Schweinebäckle** 26,00 €
Kartoffel-Selleriestampf | wilder Blumenkohl | Schmorzwiebeln
Spätburgunderjus
- Gebratene Maispouardenbrust „BBQ“** 27,00 €
Glasierte Kichererbsen | Aubergine | Cuminjus

Bei allen Hauptgängen werden Sauce, Beilagen und Fleisch nachgereicht.

DESSERTS

- Ofenfrischer Waldfruchtcrumble** 14,00 €
Himbeeren | Vanilleeis
- Crème Brûlée von der Bourbon Vanille** 14,00 €
Karamellisierte Ananas | Champagner-Butter-Eis
- Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte** 15,00 €
Schokoladenrahmeis



Sie vermissen etwas?

Wir können natürlich noch weitaus mehr zubereiten und servieren. Seien es Buffets, weitere Gerichte oder Ihr individueller Wunsch. Dazu möchten wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.

MITTERNACHTSIMBISS

Französische Käseauswahl

mit Trauben, hausgemachtem Chutney
und verschiedenen Brotsorten pro Portion 14,50 €

Rindergulaschsuppe

mit Brotauswahl und Crème fraîche pro Portion 10,50 €

Unsere Currywurst „klassisch“

mit Brotauswahl pro Portion 9,00 €

CENTRO Weißwurst mit Brezel,

süßem Senf und Kartoffelsalat pro Portion 9,50 €

GETRÄNKE

Weine vom Hausweingut Axel Bauer, 0,75 l-Flasche:

Grauburgunder „Handwerk“ trocken	30,00 €
C4 Cuvée weiß trocken	30,00 €
Riesling „Handwerk“ feinherb	29,00 €
Pinot Noir Rosé „Handwerk“ trocken	31,00 €
Cuvée Rouge „Handwerk“ trocken	37,00 €

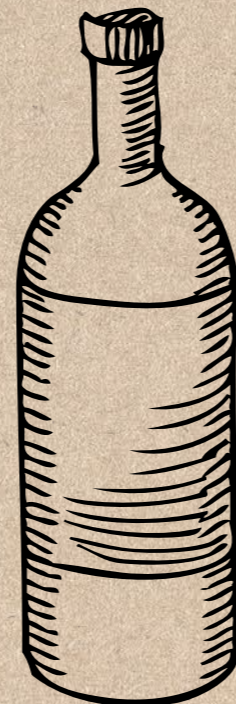
Unser Weinangebot ist natürlich noch viel umfangreicher. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und nehmen unsere Weinkarte zur Hand.

Unsere Getränkepreise für Ihre Gesellschaft:

Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Fruchtsäfte und Schorle	0,30 l	3,00 €
Cola, Fanta, Sprite	0,30 l	3,30 €
Pils	0,30 l	3,50 €
Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	3,50 €
Digestif	0,02 l	4,50 €

Gerne bieten wir Ihnen bis 20 Personen auch Kaffeespezialitäten aus der Piaggio Ape unseres Partners Ettl-Kaffee an (Verfügbarkeit und mehr Gäste auf Anfrage)

Preis für 3 Stunden inkl. Barista, Latteart und Kaffeeplat 600 €



GETRÄNKEPAUSCHALEN

In der Getränkepauschale enthalten ist:

Sektempfang (Haussekt),
Hausmarkenweine: Grauburgunder und Cuvée Rouge,
Biere, alkoholfreie Getränke, Softgetränke,
Heißgetränke: Espresso, Kaffee, Cappuccino
pro Person & pro Stunde 11,50 €

Berechnet wird – beginnend beim Sektempfang bis zum Ende der Veranstaltung – nach reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.

COCKTAILBAR

Gerne bieten wir Ihnen eine Cocktailbar an. Für die Bereitstellung eines Bar-moduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir:

pauschal	80,00 €
pro Cocktail	9,50 €

Bitte wählen Sie 4 Cocktails aus:

Gin Tonic	(Gin Tonic Water Limette)
Gin Fizz	(Gin Zitrone Zucker Sodawasser)
Mojito	(Rum Limette Minze Zucker Sodawasser)
Dark n' Stormy	(Rum Ginger Beer Limette)
Moskow Mule	(Vodka Ginger Beer Limette)
Whiskey Sour	(Whiskey Zitrone Zucker)
Aperol Sour	(Aperol Zitrone Zucker Orange)
Ruby Port Sour	(Ruby Port Zitrone Zucker)



DEKORATION

Menü- und Namenskarten:

Menükarten werden von uns mit folgendem Text geschrieben:
„Herzlich willkommen zur Firmenfeier XY im PISTONS CENTRO“

pro Karte 4,70 €



SONSTIGES

Auf- und Abbauarbeiten / Endreinigung

Unseren Einsatz für das Dekorieren und insbesondere dem nächtlichen Abschmücken und sicheren Verstauen des Equipments sowie einer Endreinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten berechnen wir:

pauschal 230,00 €

Nachtruhe

Wir müssen Sie darauf aufmerksam machen, dass zum Schutz der Nachbarn die Musik ab 22.00 Uhr in der Lautstärke angepasst werden muss.

PARTNER

Foto / Video

Philip Dehm

Band

Touchwood

Kaffeemobil

Ettli Kaffee-Ape



RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG

Damit wir Ihre Buchung verbindlich reservieren können, bitten wir Sie ein Exemplar unterschrieben an uns zurück zu senden. Das andere Exemplar ist für Ihre Unterlagen bestimmt.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Für die Übernachtung Ihrer Gäste stehen Ihnen in der Region zahlreiche Möglichkeiten zur Verfügung, z. B. unser 4-Sterne-Partnerhotel „WINTERROT“ direkt gegenüber vom CENTRO. Bitte senden Sie uns Ihre benötigten Zimmer, wir leiten die Anfrage dann gerne weiter.

IHRE TO-DO-LISTE AUF DEM WEG ZU UNS

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine ungefähre Vorstellung wie Ihre Veranstaltung in PISTONS CENTRO gestaltet werden kann.

1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung unserer Räumlichkeiten – vollkommen unverbindlich und kostenfrei –
2. Sie senden uns alle Details - wir erstellen die nötigen Dokumente und buchen Ihre Veranstaltung fest für Sie – unser Team steht Ihnen ab sofort jederzeit mit Rat und Tat zur Seite um alle aufkommenden Fragen zu klären.
3. Wir treffen uns zur persönlichen Detailabsprache und erstellen Ihr ganz individuelles Dokument zum inhaltlichen und zeitlichen Ablauf
4. Ihr großer Tag der Feier ist gekommen



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung durch die Piston GmbH & Co. KG.
2. Von diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende Regelungen gelten nur im Falle schriftlicher Bestätigung durch die Piston GmbH & Co. KG.

II. Vertragsabschluss, Haftung und Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch die Piston GmbH & Co. KG zu Stande.
2. Die Piston GmbH & Co. KG haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Kunden nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit.
3. Alle Ansprüche gegen die Piston GmbH & Co. KG verjähren innerhalb eines Jahres ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn (§ 199 Abs. 1 BGB). Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Diese Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung der Piston GmbH & Co. KG beruhen.

III. Preise/Aufrechnung

1. Die Preise schließen die gesetzliche Umsatzsteuer ein. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer werden die Preise entsprechend angepasst.
2. Rechnungen der Piston GmbH & Co. KG sind sofort nach Zugang ohne Abzug zahlbar.
3. Die Piston GmbH & Co. KG ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Mit Vertragsschluss schuldet der Kunde die vereinbarte Anzahlung, zahlbar innerhalb von acht Werktagen. Bei Ausfall oder Verschiebung der Veranstaltung ist die Anzahlung von der Piston GmbH & Co. KG nicht zurückzuerstaten. Weitere Vorauszahlungen können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
4. Der Kunde kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen gegenüber der Piston GmbH & Co. KG aufrechnen.

IV. Rücktritt des Kunden/Stornierung

1. Soweit im Vertrag kein Rücktrittsrecht des Kunden vereinbart wurde und auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht besteht, behält die Piston GmbH & Co. KG den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtanspruchnahme der Leistung. Die Piston GmbH & Co. KG hat etwaige Einnahmen aus anderweitiger Verwendung der vertraglich vereinbarten Leistung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen.
2. Im Falle des Rücktritts des Kunden ist die Piston GmbH & Co. KG bei einem Rücktritt zwischen dem 150. und 91. Tag vor dem Veranstaltungstermin berechtigt 25 % des entgangenen Speisenumsatzes, bei einem Rücktritt zwischen dem 90. und 31. Tag 60 % und bei jedem späteren Rücktritt 90 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, wobei die Anzahlung nicht angerechnet wird.
Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Netto-Menüpreis x vorab gebuchte Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
3. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist in der oben stehenden Berechnung bereits berücksichtigt, wobei dem Kunden der Nachweis freisteht, dass der Anspruch nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Der Piston GmbH & Co. KG steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

V. Rücktritt durch die Piston GmbH & Co. KG

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist vereinbart wurde, ist das Restaurant innerhalb dieses Zeitraums seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Piston GmbH & Co. KG gesetzten Nachfrist nicht geleistet, ist die Piston GmbH & Co. KG zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist die Piston GmbH & Co. KG in Fällen höherer Gewalt oder anderer von ihr nicht zu vertretender Umstände, die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder unzumutbar erschweren, zum Rücktritt berechtigt.

VI. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens acht Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung der Piston GmbH & Co. KG.

2. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Teilnehmer gegenüber der ursprünglichen Bestellung um höchstens 5 %, wird die gebuchte Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen, die nach Ablauf des zwanzigsten Werktags vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und denen die Piston GmbH & Co. KG gem. VI., Ziff. 1 dieser Vereinbarung zugestimmt hat, werden folgende Anteile des vereinbarten Speisenumsatzes der 5 % überschreitenden Ausfälle wie folgt in Rechnung gestellt:

- bei einer Mitteilung später als acht Tage vor Beginn 50 % und
- bei einer Mitteilung am Veranstaltungstag 100 %.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

Erhöht sich die Teilnehmerzahl, wird deren tatsächliche Menge berechnet.

3. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist die Piston GmbH & Co. KG berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
4. Das Menü muss – mit Ausnahme des Mitternachtsimbiss – bis 21:30 Uhr serviert sein. Sollte diese Zeit überschritten werden pro angefangene Stunde 120,00 € netto in Rechnung gestellt.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer entsprechenden Vereinbarung, wobei in diesen Fällen zur Deckung der Gemeinkosten ein entsprechender Betrag berechnet wird. Der Kunde trägt in diesem Fall die Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Piston GmbH & Co. KG von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.

VIII. Haftung des Kunden

1. Der Kunde haftet für Schäden, die durch ihn, weitere Veranstaltungsteilnehmer/Besucher und sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht werden.
Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z. B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, anderenfalls hat der Veranstalter die Kosten für Transport und Lagerung zu tragen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnet werden.
2. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Kunde.

IX. Besondere Bedingungen im Centro

Aufgrund der unmittelbaren Nachbarschaft zu einem Wohngebiet ist die Piston GmbH & Co. KG bzw. von ihr beauftragte Dritte dazu berechtigt die Musiklautstärke anzupassen und im Rahmen des Hausrechts Maßnahmen zur Lärmreduzierung zu ergreifen und ggfs. die Veranstaltung vorzeitig zu beenden.
Das Abbrennen von Pyrotechnik, offenes Feuer o.ä. sind verboten.

X. Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
 2. Erfüllung- und Zahlungsort ist Palmbach.
 3. Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Ettligen.
 4. Dieser Vertrag unterliegt dem deutschen Sachrecht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
 5. Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
- XI. Hinweis zur Datenspeicherung
Zum Zweck der Angebotserstellung und der Vertragsdurchführung werden Daten des Kunden erhoben und gespeichert. Die genaueren Einzelheiten können der Homepage unter www.pistons-herzstueck.de entnommen werden.

Gültigkeit: Angebotsmappe bis Ende 2023 gültig.
Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten.
Stand: Juli 2022.



PISTONS
CENTRO

PISTONS CENTRO | Piston GmbH & Co. KG | Rudolf-Link-Straße 21 | 76228 Palmbach
E-Mail: herzstueck@pistons.de | Telefon: 0721 350541011 | www.pistons-herzstueck.de