

## ESSEN UND TRINKEN IN DER LIEBERMANN-VILLA

Vielen Dank für Ihr Interesse an Max Liebermann und an seinem „Schloss am See“, dem »Garten und Künstlerhaus als Museum«. Wir freuen uns, dass Sie für Ihre Veranstaltung die Liebermann-Villa am Wannsee gewählt haben. Für die kulinarische Versorgung ist das Café Max zuständig.

### TAGESVERANSTALTUNGEN – WÄHREND ÖFFNUNGSZEITEN DES MUSEUMS

Während der Öffnungszeiten des Museums bieten wir Kaffee der Marke Soledor, Tee von Ronnefeldt und Trinkschokolade von Atelier Cacao an. Wenn es mal für Gruppen (ab 10 Personen) schneller gehen soll, gibt es gerne auch Filterkaffee. Kuchen und Torten führen wir von der BioKonditorei Tillmann und von der Patisserie Le Petit Four, sowie herzhaftes Kleinigkeiten von der Firma Vegetus.

Das Café verfügt nicht über eine Küche zur Zubereitung von Speisen. Die herzhaften Angebote sind deshalb auf Quiche, Knusperstangen und jahreszeitliche Besonderheiten (z.B. Zwiebelkuchen etc.) beschränkt, auf Wunsch bieten wir für Gruppen zusätzlich Salat an. Während der Öffnungszeiten können wir keine weiteren Speisen anbieten, schon um Speisegerüche im Museum zu vermeiden.

### Reservierungen können wir in der Regel nur für den Speisesaal entgegennehmen, eine Reservierung der Terrassenplätze ist nur in individuell abzusprechenden Ausnahmefällen möglich.

Bedingt wird dies durch unzuverlässiges Berliner Wetter, die Notwendigkeit, die Tische vorher einzudecken, ohne dass Vögel oder Insekten in Kontakt mit dem Geschirr oder den Waren kommen und um den anderen Gästen des Museums die Möglichkeit zu geben, auf der Terrasse zu sitzen.

Es wird darum gebeten, die Tische auf der Terrasse nicht zu verschieben oder zusammenzustellen, um die Vorlieben von Max Liebermann, den optischen Eindruck und die Sicherheit für alle Gäste nicht zu beeinträchtigen. Die Sonnenschirme sind fest installiert und lassen sich nicht verschieben und aufgrund ihrer Größe auch nicht im laufenden Betrieb schließen oder entfernen.

Reservierungen können wir für **maximal 20 Personen** an Einzeltischen oder 12 Personen an einer Tafel entgegennehmen. D.h. für die Hälfte der Sitzplätze des Speisezimmers von Max Liebermann, damit bei schlechtem Wetter noch hinreichend Tische für die anderen Museumsbesucher vorhanden sind. Sollte Ihre Gruppe größer sein, wird die Gruppe geteilt werden. Da dies für die Führungen ebenso notwendig ist, hat es sich in der Vergangenheit als praktikabel erwiesen, dass ein Teil der Gruppe zuerst im Café ist und der zweite Teil die Führung macht und dann gewechselt wird. Der Zeitraum pro Reservierung ist auf **maximal 2 Stunden** begrenzt und die Reservierung verfällt, wenn die Plätze nicht innerhalb **von 15 Minuten** nach der vereinbarten Zeit eingenommen werden.

### Reservierungen und Vorbestellungen sind immer mit dem beiliegenden Bogen vorzunehmen!

Hofcafé oHG

Chausseestraße 15a  
14109 Berlin (Wannsee)

Telefon (030) 805 83 2 83  
Telefax (030) 805 83 2 82  
E-Mail post@hofcafe-berlin.de  
Internet www.hofcafe-berlin.de

Bankverbindung:  
IBAN DE09 1009 0000 1872 5120 27  
BIC BEVODEBB  
Berliner Volksbank eG

Amtsgericht:  
Berlin-Charlottenburg  
HRA 36502 B  
Ust-IdNr.: DE814388865

**KAFFEE UND KUCHEN** (in Selbstbedienung vom Büfett)

- |   |      |         |                |
|---|------|---------|----------------|
| 1. Filterkaffee oder Tee, sowie Mineralwasser, dazu Blechkuchen von der BioKonditorei Tillmann, verschiedene Sorten, ein Stück pro Person, jeweils halbiert, in Manschetten serviert, |      | 9,50 €  | pro Person     |
| 2. mit Bedienung  | plus | 30,00 € | pro Personal/h |
| 3. statt Filterkaffee - Heißgetränke aus der Espressomaschine (kann nur mit Bedienung gebucht werden)   | plus | 1,50 €  | pro Person     |
| 4. statt Blechkuchen - Törtchen von Le Petit Four   | plus | 1,00 €  | pro Person     |
| 5. statt Blechkuchen - Torte von Tillmann   | plus | 1,00 €  | pro Person     |
| 6. Süße Mini-Fours von Le Petit Four (mind. 3 Stück pro Person)   |      | 2,50 €  | pro Stück      |
| 7. Eindecken mit weißen Tischdecken und Servietten  | plus | 2,00 €  | pro Person     |

**HERZHAFTE SPEISEN** (in Selbstbedienung vom Büfett)

- |  |      |             |             |
|--|------|-------------|-------------|
| 1. Quiche der Fa. Vegetus (Spinat-Sonnenblume, Lauch-Schafskäse, Ribbeck: Birne-Ziegenkäse, Tomate-Schafskäse)   |      | 3,50 €      | pro Stück   |
| 2. Spinat- oder Gemüsetorte der Fa. Tillmann   |      | 4,00 €      | pro Stück   |
| 3. Bouletten   |      | 4,50 €      | pro Stück   |
| 4. Pizza Ø ca. 15 cm (Spinat-Schafskäse, Tomate-Mozzarella, Gemüse)  |      | 3,75 €      | pro Stück   |
| 5. Knusperstange der Fa. Vegetus (Tomate / Spinat / Käse / Curry-Linse) [diese Stangen sind aufgeschnitten als kleiner Snack ideal]  |      | 2,50 €      | pro Stück   |
| 6. Miniquiche der Fa. Vegetus (mind. 25 Stück)   |      | 1,50 €      | pro Stück   |
| 7. jeweils mit Salat der Saison, d.h. diverse Blattsalate, Gemüse und – je nach Verfügbarkeit Blüten – sowie Zitrone-Senf-Hausdressing (nur nach Absprache und immer für alle Teilnehmer der Gruppe), serviert in großen Schalen zur Selbstbedienung | plus | 7,50 €      | pro Person  |
| 8. Kaltgetränke pauschal<br>nur Mineralwasser  |      | 3,00 €      | pro Person  |
| Mineralwasser, Säfte, Bionade  |      | 5,50 €      | pro Person  |
| 9. Kaltgetränke, pro Flasche<br>Weine, auf Anfrage   |      | auf Anfrage |             |
| Prosecco, Winzersekt, Cremant  |      | auf Anfrage |             |
| Mineralwasser still und medium (Viva con Aqua)   |      | 5,50 €      | pro Flasche |
| Apfelsaft (Voelkel, Streuobst, naturtrüb)  |      | 9,50 €      | pro Flasche |
| Orangensaft (Voelkel)  |      | 7,75 €      | pro Flasche |
| Bionade, Bio-Zisch, Proviant u.ä.  |      | 3,00 €      | pro Flasche |

**ETWAS BESONDERES**

Es ist möglich die Steganlage exklusiv für Ihre Veranstaltung zu nutzen und für einen Zeitraum von zwei Stunden zu mieten. Dort sind wunderbar sowohl Mittagessen und Kaffee- und Kuchentafeln für bis zu 20 Personen im Sitzen oder auch Stehempfang für größere Gruppen möglich.

Die Vermietung erfolgt über die Max-Liebermann-Gesellschaft Berlin e.V., bitte wenden Sie sich zuerst an Frau Sandra Köhler (Tel.: 030 - 805 85 90 14 oder eMail [events@liebermann-villa.de](mailto:events@liebermann-villa.de)).

Für die gastronomische Versorgung sind wir vom Café Max dann zuständig. Bitte fragen Sie nach dem Angebots- und Bestellbogen „STEG-VERANSTALTUNG“ und sprechen Sie mit uns.

Gerne versuchen wir Ihre Vorstellungen für Ihre Feier umzusetzen. Bitte bedenken Sie, dass die Villa Liebermann inzwischen ein Publikumsmagnet geworden ist, alle Ideen müssen mit den Bedürfnissen der vielen anderen Gäste und dem Museumsbetrieb in Einklang zu bringen sein.

ODER MÖCHTEN SIE DIE VILLA LIEBERMANN EXKLUSIV NUTZEN?

## ABENDVERANSTALTUNGEN – NACH ÖFFNUNGSZEITEN DES MUSEUMS

Dann können Sie abends nach Schließzeit des Museums die Villa anmieten. Die Konditionen für die Anmietung klären Sie bitte zuerst mit der Max-Liebermann-Gesellschaft Berlin e.V. Als Betreiber des Café Max übernehmen wir gerne die gastronomische Versorgung und begleiten Sie auf dem Weg zu einer perfekten Veranstaltung. Zusammen mit unseren Partnern betreuen wir Events jeder Größe.

### EINIGE RAHMENBEDINGUNGEN:

- Gesetztes Essen können wir bis zu 35 Personen realisieren, mit Büffet max. 50 Personen, Fingerfood-Büffets oder Flying Büffets sind auch für mehr Personen als Stehempfang realisierbar.
- Das Haus verfügt nicht über eine Küche, warmes Essen muss also extern zubereitet und dann angeliefert werden. Dies begrenzt die Zubereitungsmöglichkeiten, aber nicht unsere Fantasie. Menüs und Büffets gestalten wir ganz nach Ihren Wünschen, sowohl kulinarisch als auch finanziell.
- Die zum Essen zur Verfügung stehenden Räume sind das Speisezimmer, der Salon und die Diele, die Terrasse ist auch im Sommer nur eingeschränkt nutzbar, da es an Regenschutz und Beleuchtung fehlt.
- Die Museumsleitung erlaubt keinen Aufbau von Zelten auf dem Rasen oder Überdachungen der Terrasse. Ebenso sind offenes Feuer, Grillen, Kerzen und Fackeln nicht zugelassen.
- Zwischen dem Schließen des Museums für das allgemeine Publikum und Ihrer Veranstaltung muss hinreichend Zeit sein, um die Auf- und Umbauen des Mobiliars vorzunehmen. Die benötigte Zeit ist von der Art Ihrer Veranstaltung abhängig – eingedeckte Tafeln für ein gesetztes Essen brauchen mehr Zeit als der Aufbau von Stehtischen für einen Empfang. Mit einem Zeitbedarf von mindestens 1 Stunde müssen Sie rechnen, so dass in der Regel das Eintreffen Ihrer Gäste und der Beginn Ihrer Veranstaltung nicht vor 19:00 Uhr erfolgen kann.
- Wenn Sie auf einen Caterer oder eine Veranstaltungsagentur zurückgreifen wollen, mit dem Sie schon gute Erfahrungen gemacht haben, ist eine Zusammenarbeit möglich.

## DAS FINANZIELLE ...

Die angebotenen Preise sind, wenn nicht anders deklariert, Brutto-Preise in Euro.

Die Anzahl der Teilnehmer (plus/minus 10 %) ist 14 Tage im Voraus zu avisieren, um eine angemessene Personalplanung zu gewährleisten. Die genaue Teilnehmerzahl ist bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen (post@cafe-max-liebermann.de). Falls Teilnehmer nicht erscheinen, müssen die dafür vereinbarten Leistungen trotzdem bezahlt werden, sollten mehr Personen erscheinen, werden wir alles versuchen, um für diese Plätze und Waren zu finden.

Die Bezahlung für Gruppen erfolgt in bar, mit EC-/GiroCard und PIN, gegen Scheck (Aufpreis 5 €), mit Vorkasse oder gegen Rechnung. Wir akzeptieren keine Kreditkarten, Traveler Checks oder internationale Schecks. Bei Gruppen stellen wir nur eine Gesamtrechnung, sollten die Teilnehmer einzeln zahlen, muss der Veranstalter das Geld einsammeln und die Gesamtrechnung begleichen.

Bitte bedenken Sie den Service mit einem angemessenen Trinkgeld, alternativ erheben wir 10 % der Rechnung als Serviceaufschlag.

### ANSPRECHPERSONEN:

- |                           |                                    |                        |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------|
| ▶ Leitung Café Max        | Heribert von Reiche                | 030 – 80 49 84 33 Tel. |
| Reservierungen, Details   | post@cafe-max-liebermann.de        | 030 – 80 49 84 58 Fax  |
| ▶ Angebote, Menüs, Extras | h.vonreiche@cafe-max-liebermann.de |                        |

# ANMELDEBOGEN

## TAGESVERANSTALTUNGEN 2019

– WÄHREND ÖFFNUNGSZEITEN DES MUSEUMS –



**Datum:** ..... **Wochentag:** .....

**Uhrzeit Versorgung:** ..... 1. Gruppe / ..... 2. Gruppe / ..... 3. Gruppe

**Uhrzeit Führung/en:** ..... 1. Gruppe / ..... 2. Gruppe / ..... 3. Gruppe

**Personenanzahl gesamt:** ..... **Besonderheiten:** .....

**Personenanzahl:** ..... 1. Gruppe / ..... 2. Gruppe / ..... 3. Gruppe

**Anlass / Art der Veranstaltung:** .....

**Besonderheiten:** .....

### Ansprechpartner:

**Institution** ..... **Telefon:** .....

**Name, Vorname** ..... **Fax:** .....

**Straße und Hausnummer** ..... **mobil:** .....

**PLZ und Ort** ..... **E-Mail:** .....

### Rechnungsempfänger:

**Institution** ..... **Telefon:** .....

**Name, Vorname** ..... **Fax:** .....

**Straße und Hausnummer** ..... **mobil:** .....

**PLZ und Ort** ..... **E-Mail:** .....

**Zahlungsart:**     bar     GiroCard (EC)     Rechnung     Scheck     Vorkasse

**Service:**     bar     als 10 % Aufschlag

Stand März 2019

Hofcafé oHG

Chausseestraße 15a  
14109 Berlin (Wannsee)

**Telefon** (030) 805 83 2 83  
**Telefax** (030) 805 83 2 82  
**E-Mail** post@hofcafe-berlin.de  
**Internet** www.hofcafe-berlin.de

**Bankverbindung:**  
IBAN DE09 1009 0000 1872 5120 27  
BIC BEVODEBB  
Berliner Volksbank eG

**Amtsgericht:**  
Berlin-Charlottenburg  
HRA 36502 B  
Ust-IdNr.: DE814388865

## Gewünschte Versorgung:

<b>Kaffee und Kuchen</b>		(in Selbstbedienung vom Büfett)	
<input type="checkbox"/>	Filterkaffee oder Tee, sowie Mineralwasser, dazu Blechkuchen von der BioKonditorei Tillmann, verschiedene Sorten, ein Stück pro Person, jeweils halbiert, in Manschetten serviert,		9,50 € pro Person
<input type="checkbox"/>	mit Bedienung	plus	30,00 € pro Person/h
<input type="checkbox"/>	statt Filterkaffee - Heißgetränke aus der Espressomaschine (kann nur mit Bedienung gebucht werden)	plus	1,50 € pro Person
<input type="checkbox"/>	statt Blechkuchen - Törtchen von Le Petit Four	plus	1,00 € pro Person
<input type="checkbox"/>	statt Blechkuchen - Torte von Tillmann	plus	1,00 € pro Person
<input type="checkbox"/>	Süße Mini-Fours von Le Petit Four (mind. 3 Stück pro Person)	plus	2,50 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Eindecken mit weißen Tischdecken und Servietten	plus	2,00 € pro Person
<b>Herzhaftes</b>		(in Selbstbedienung vom Büfett)	
<input type="checkbox"/>	Quiche der Fa. Vegetus (Spinat-Sonnenblume, Lauch-Schafskäse, Tomate-Schafskäse, Ribbeck; Birne-Ziegenkäse)		3,50 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Spinat- oder Gemüsetorte der Fa. Tillmann		4,00 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Bouletten		4,50 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Pizza Ø ca. 15 cm (Mista, Spinat-Schafskäse, Tomate-Mozzarella, Gemüse)		3,75 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Knusperstange der Fa. Vegetus (Tomate / Spinat / Käse / Curry-Linse) [diese Stangen sind aufgeschnitten als kleiner Snack ideal]		2,50 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	Miniquiche der Fa. Vegetus (mind. 25 Stück)		1,50 € pro Stück
<input type="checkbox"/>	jeweils mit Salat der Saison, d.h. diverse Blattsalate, Gemüse und – je nach Verfügbarkeit Blüten – sowie Zitrone-Senf-Hausdressing (nur nach Absprache und immer für alle Teilnehmer der Gruppe), serviert in großen Schalen zur Selbstbedienung	plus	7,50 € pro Person
<b>Kaltgetränke</b>			
Kaltgetränke pauschal			
<input type="checkbox"/>	nur Mineralwasser		3,00 € pro Person
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser, Säfte & Schorlen		5,50 € pro Person
Kaltgetränke, pro Flasche			
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser medium (Viva con Aqua)		5,50 € für 0,75 Liter
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser still (Viva con Aqua)		5,50 € für 0,75 Liter
<input type="checkbox"/>	Apfelsaft (Voelkel, Streuobst, naturtrüb)		9,50 € für 1 Liter
<input type="checkbox"/>	Orangensaft (Voelkel)		7,75 € für 0,7 Liter
<input type="checkbox"/>	Bionade, Bio-Zisch, Proviant u.ä.		3,00 € für 0,3 Liter
Alkoholische Getränke, pro Flasche			
<input type="checkbox"/>	Bitte fragen Sie uns nach Angeboten für Wein, Sekt und Champagner		
<input type="checkbox"/>	Berliner Weiße mit Schuss Natur / Himbeere / Holunder / Grenadine		4,00 € für 0,33 Liter
<input type="checkbox"/>	Lammsbräu Pils		3,50 € für 0,33 Liter
<input type="checkbox"/>	Lammsbräu Pils alkoholfrei		3,50 € für 0,33 Liter
<input type="checkbox"/>	Lammsbräu Weizen		5,00 € für 0,5 Liter
<input type="checkbox"/>	Lammsbräu Weizen alkoholfrei		5,00 € für 0,5 Liter

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Wein- und Getränke-Varianten.



**Besondere Wünsche:** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... – bitte Angebot erstellen!

**Hiermit bestelle ich / bestellen wir verbindlich die oben aufgeführten und markierten Waren und Dienstleistungen zu den ebenfalls oben aufgeführten Zeiten und Bedingungen.**

**Die Hinweise und Regeln zur Liebermann-Villa und zum Café Max haben wir erhalten und zur Kenntnis genommen.**

**Ort, Datum** .....

**Unterschrift** .....