

A top-down view of various fresh ingredients on a dark, textured surface. In the top left is a sprig of fresh basil. To its right is a small blue and white patterned bowl filled with orange lentils, with a wooden spoon resting inside. Scattered around are various spices, including whole peppercorns, dried herbs, and a small pile of crushed nuts. In the bottom right, there is a small white bowl of yellow oil, a single green leaf, and a spoon filled with white peppercorns. A dark, curved object, possibly a piece of pottery or a pan, is visible on the right side.

EVENT- LOCATION

AN DEN BÄCKERWIESEN 15
IN GREIFSWALD



03834 31 800 20



events@ora-culina.de



www.die-speisewerft.de

**DIE
SPEISEWERFT.**



by Ora Culina

Unser Konzept

Bei uns erwartet Sie ein Rundum-sorglos-Paket für eine entspannte und unvergessliche Veranstaltung.

Freuen Sie sich auf ein **individuelles, köstliches Buffet**, das ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt wird. Ergänzt wird dieses durch eine **umfangreiche Getränkeauswahl**, aus der Sie frei wählen können.

Während der gesamten Veranstaltung steht Ihnen unser **aufmerksames Servicepersonal** jederzeit zur Verfügung.

Die **Bestuhlung** und **Standarddekoration** des Saals gestalten wir nach Ihren Vorstellungen. Auf Wunsch können Sie außerdem unser **Multimedia-Angebot** für Präsentationen, Musik oder Bildvorführungen nutzen.

Nach Ihrer Veranstaltung übernehmen wir selbstverständlich die **Endreinigung**. **Kostenfreie Parkplätze** sowie ein **Gäste-WLAN** stehen Ihnen und Ihren Gästen ebenfalls zur Verfügung.

Eventpauschale pro Person: 119,00 €

Kinder werden anteilig berechnet

0 - 9 Jahre kostenfrei

10 - 15 Jahre halbe Pauschale

ab 16 Jahre volle Pauschale

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Punkten finden Sie auf den folgenden Seiten.

Zu folgenden Zeiten können Sie eine Veranstaltung bei uns planen:

- ausschließlich am Wochenende
- Veranstaltungen können bis max. 2.00 Uhr gebucht werden

Eine reine Saalvermietung ist bei uns nicht möglich und wir realisieren Buchungen erst ab einer Mindestanzahl von 30 Personen.

Das Mitbringen von Speisen & Getränken ist nicht gestattet.

Unsere Philosophie

Jede Veranstaltung soll sich anfühlen wie ein Fest unter Freunden. Eine herzliche, offene Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt und in der sich jeder Gast individuell geschätzt fühlt. Jeder Gastgeber darf sich auf eine ihn entlastende Organisation und einen umfassenden Service freuen.

Wir sind immer auf der Suche nach neuen, kreativen Wegen, um kulinarische Erlebnisse mit Liebe zum Detail zu schaffen. Dabei sind Experimentierfreude und Offenheit für neue Trends genauso wichtig wie die Wahrung bewährter Standards.

Den gleichen Anspruch haben wir an die dekorative Ausgestaltung der Veranstaltungslocation.

Der Fokus liegt auf ausgewählten, hochwertigen Produkten, die von zertifizierten Lieferanten bezogen werden. Wir verzichten weitestgehend auf Fertigprodukte und chemische Geschmacksverstärker. Das gewährleistet Frische und Qualität, die unsere Gäste schmecken können.

Bei allen Aktivitäten achten wir darauf, umweltbewusst und nachhaltig zu handeln. Das betrifft nicht nur die Auswahl der Lebensmittel, sondern auch die Reduktion von Abfall und den bewussten Umgang mit Ressourcen.

Durch jahrelange Erfahrung und fortwährende Arbeit im Eventbereich erfüllen wir mit stetig wachsender Expertise die Wünsche unserer Kunden.

Wir lieben was wir tun und wollen, dass unsere Leidenschaft bei jedem Event zum Ausdruck kommt. Die Freude an unserer Arbeit trägt dazu bei, dass unsere Veranstaltungen dynamisch und lebendig sind.



Unsere Serviceleistungen

01



Individuelle Beratung

In einem persönlichen Vor-Ort-Termin erhalten Sie eine umfangreiche Beratung für Ihre Veranstaltung. Unser Küchenchef stellt mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschbuffet zusammen und unsere Serviceleitung berät Sie in allen organisatorischen Fragen.

02



Bestuhlung

Unser Saal bietet je nach Veranstaltung, Sitzplätze für bis zu maximal 64 Personen mit Tanzfläche und für bis zu 74 Personen ohne Tanzfläche im Innenbereich. In den Sommermonaten kann die Außenterrasse mit zusätzlichen 24 Sitzplätzen ebenfalls genutzt werden.



T-Form

**max. 30
Personen**



U-Form

**max. 50
Personen**



kleine Tafeln

**max. 64
Personen**

03



Dekoration

Wir gestalten den Saal nach Ihren Wünschen, hier können Sie über Farbe und Stil der Dekoration entscheiden. In der Grundausstattung sind Tischläufer, Servietten, einfache Floristik und Kerzen inklusive, gerne erweitern wir dieses Angebot oder arbeiten Ihre mitgebrachte Dekoration mit ein.

04



Multimedia

Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Bluetooth-Musikbox (Mikrofon vorhanden) zur Verfügung. Sollten Sie einen DJ wünschen, muss dieser extern gebucht werden. Beamer & Leinwand mit Audiowiedergabe können nach vorheriger Absprache genutzt werden. Sie können Ihre Geräte über einen HDMI-Anschluss oder einen Apple-TV verbinden.

05



Servicepersonal

Unser aufmerksames Servicepersonal steht Ihnen während der gesamten Veranstaltung zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Event reibungslos verläuft und Sie stets mit allem versorgt sind.

06



Endreinigung

Nach Abschluss Ihrer Veranstaltung übernehmen wir die Endreinigung für Sie, sodass Sie sich voll und ganz auf die positiven Erinnerungen konzentrieren können.

Unsere Buffets



Wir stellen jedes Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Neben erlesenen Vorspeisen, gibt es Hauptgerichte sowie Dessertkreationen.

Hier sehen Sie einen kleinen Auszug angebotener Speisen:

Vorpseisen

- Brotauswahl
- verschiedene Dips & Butter
- Tomaten-Gurkensalat mit Feta & Ruccula
- Antipasti (Champignon, Aubergine, rote Linsen)
- Büffelmozzarella-Tomaten-Platte
- Käseplatte "Französische Auswahl"

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Jasminreis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Pikante Ofenkartoffeln
- Kartoffelstampf
- Spitzkohl-Karotten-Gemüse
- Rotkohl
- Ratatouillegemüse
- Rahmchampignons

Hauptspeisen

- Maishähnchen
- Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce
- Roastbeef im Ganzen gegart
- Gebackener Lachs "Teriyaki Style"
- Thailändisches Hühnchen-Curry
- Gebackener Fetakäse auf Grillgemüse

Dessert

- Schokomousse mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Topping
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Schoko-Nuss-Kuchen
- Zupfkuchen
- Frucht-Streusel-Kuchen

Unverträglichkeiten können nach Absprache berücksichtigt werden.

Das Buffet wird am Veranstaltungstag spätestens um 22.00 Uhr zurückgebaut, übrig gebliebene Speisen können selbstverständlich mitgenommen werden.

Getränkeangebot



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Coca Cola 1,0 l

Coca Cola light 1,0 l

Fanta 1,0 l

Sprite 1,0 l

Mineralwasser

feinperlig 0,75 l

naturell 0,75 l

Bittergetränke

Bitter Lemon 1,0 l

Tonic Water 1,0 l

Russian Wildberry 1,0 l

Säfte

Apfelsaft 1,0 l

Orangensaft 1,0 l

Kirschsaft 1,0 l

Bananensaft 1,0 l

Heißgetränke

Kaffee & Tee

Filterkaffee

Kaffeevariation 0,3 l

Teevariation 0,3 l

Bier

Becks Pils 0,33 l

Lübzer Pils 0,33 l

Lübzer Lemon 0,33l

Lübzer Grapefruit 0,33l

Krombacher alkoholfrei 0,33 l

Störtebeker Schwarzbier 0,5 l

Störtebeker Weizen 0,5 l

Getränkeangebot



Wein & Sekt

Weißwein

Van Volxem & Friends, Riesling, halbtrocken

Ca dei Frati Lugano, trocken

Hammel & Cie, Blaue Stunde, trocken

Hammel & Cie, Sissi & Franz, lieblich

Roséwein

Hammel & Cie, Cuvée Rose, halbtrocken

Ca dei Frati rosa, trocken

Rotwein

Markus Schneider, Ursprung, Cuvée Rot, trocken

Doppio Passo Primitivo Salento, halbtrocken

Sekt

Freixenet trocken

Freixenet halbtrocken

Freixenet alkoholfrei

Aperitifs

Lillet Blanc 0,7 l

Aperol 0,7 l

Spirituosen

Absolut Vodka 0,7 l

Bombay Sapphire Gin 0,7 l

Havana Club 3 Year Rum 0,7 l

Captain Morgan 0,7 l

Tullamore Dew Irish Whisky 0,7 l

Jack Daniels 0,7 l

Liköre

Ramazotti 0,7 l

Berliner Luft 0,7 l

Baileys 0,7 l

Kirschlikör 1,0 l

Das angebotene Getränkesortiment ist Bestandteil der Eventpauschale. Ein Austausch einzelner Getränkesorten ist daher nicht möglich.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Preise & Allgemeines

◦ Eventpauschale

Die im Angebot ausgewiesene Eventpauschale versteht sich pro Person einschließlich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sie umfasst insbesondere das Buffet gemäß der vereinbarten Auswahl, das angebotene Getränkesortiment, Servicepersonal, Standarddekoration, Bereitstellung der Veranstaltungsräume für die vereinbarte Veranstaltungsdauer (auf Wunsch inkl. der angebotenen Technik) sowie die Endreinigung. Nicht ausdrücklich vereinbarte Zusatzleistungen werden gesondert berechnet (z. B. besondere Floristik oder Sonderdekorationen).

Kinder werden abhängig von ihrem Alter anteilig berechnet. Kinder bis einschließlich 9 Jahre nehmen kostenfrei teil, Kinder von 10 bis einschließlich 15 Jahren werden mit 50 % der vereinbarten Eventpauschale berechnet. Ab 16 Jahren gilt die volle Eventpauschale.

◦ Mindest-Personenanzahl

Bitte beachten Sie, dass unserer Kalkulation eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen zugrunde liegt. Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl darunter liegen, erfolgt die Berechnung dennoch auf Basis von 30 Personen.

◦ Überschreitung Veranstaltungsdauer

Veranstaltungen enden spätestens um 2:00 Uhr. Für jede über diesen Zeitpunkt hinaus angefangene Stunde berechnen wir 150,00 €.

◦ Mitbringen von Speisen & Getränken

Das Mitbringen von Speisen & Getränken ohne vorherige Absprache ist nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlung behalten wir uns das Recht vor, nachträglich ein Teller-/Korkgeld zu berechnen.

◦ Konfettiverbot

Das Verwenden von Konfetti ist in unseren Räumlichkeiten und auf dem Betriebsgelände untersagt. Bei Zuwiderhandlung wird eine zusätzliche Reinigungsgebühr in Höhe von 75,00 € berechnet.

Stornierung / Rücktritt

Bei Rücktrittsbekundung vom Auftrag innerhalb 4 Wochen vor Veranstaltung werden folgende Stornierungsgebühren fällig:

- ab 4 Wochen vor Veranstaltung 25 % des vereinbarten Gesamtbetrags
- ab 2 Wochen vor Veranstaltung 50 % des vereinbarten Gesamtbetrags
- ab 1 Woche vor Veranstaltung 75 % des vereinbarten Gesamtbetrags

Die Stornierungsgebühr entfällt bei unerwarteter Krankheit, Unfall oder dem Tod folgender Personen:

- Personen, die selbst die Feier ausrichten (Auftraggeber)
- Personen, die mit den ausrichtenden Personen in häuslicher Gemeinschaft leben
- Verwandte 1. und 2. Grades der ausrichtenden Personen

Als unerwartete Krankheit gilt jede durch ein ärztliches Attest bestätigte schwere Erkrankung. Eine schwere Erkrankung liegt vor, wenn aus dem stabilen Zustand des Wohlbefindens und der Arbeitsfähigkeit heraus konkrete Krankheitssymptome auftreten, die eine Teilnahme an der Veranstaltung nicht zulassen.

Als Unfall gilt jedes plötzlich von außen auf den Körper wirkende Ereignis, das zu einer unfreiwilligen, erheblichen Gesundheitsschädigung führt.

Kundenhaftung

◦ Schäden

Grundsätzlich übernimmt der Kunde für ihm zurechenbare Schäden (z. B. Vandalismus / unbefugte Benutzung) die volle Haftung.

Stand 15.07.2026

Anfrage-Formular

Bitte füllen Sie unser Online-Formular aus um Ihre Anfrage an uns zu übermitteln.

Wir vereinbaren anschließend einen persönlichen Beratungstermin mit Ihnen.

zu unserem Online-Formular

