

cantos

RESTAURANT

BANKETTMAPPE



HERZLICH WILLKOMMEN im Restaurant CANTOS an der Beethovenhalle Bonn!

Feiern Sie Ihren besonderen Tag!

Die Beethovenhalle in Bonn, einschließlich des Restaurants Cantos, wurde im Stil des Baujahres 1959 originalgetreu renoviert. Unser Restaurant befindet sich im Gebäude der Beethovenhalle und vereint interessantes Design mit historischem Charme!

Mit der zentralen Lage direkt am Rhein und einer hervorragenden Erreichbarkeit, bietet unsere Location nicht nur eine erstklassige à la carte Gastronomie, sondern auch ideale Voraussetzungen für geschäftliche und private Veranstaltungen. Ob Tagungen, Meetings, Betriebsfeiern, Jubiläen oder Hochzeiten – für jeden Anlass gestalten wir den passenden Rahmen und schaffen mit viel Liebe zum Detail unvergessliche Momente.

Lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service und köstlichen Menüs begeistern. Wir liefern frisch zubereitete Speisen in bester Qualität und verwenden möglichst regionale sowie nachhaltige Produkte.

In dieser Bankettmappe finden Sie alle Informationen, um Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen zu gestalten. Hierzu werden wir Sie gerne mit unserer Kompetenz beraten.

Ihr CANTOS-Team

INHALT

DIE RÄUMLICHKEITEN	3
BUFFETVORSCHLÄGE.....	7
HOCHZEITSBUFFETS	13
FINGERFOOD & FLYING-BUFFET.....	16
MENÜ-BEISPIELE.....	18
TORTE, KUCHEN & CO.	20
MITTERNACHTSIMBISS.....	22
SEKTEMPFANG	24
GETRÄNKEPAUSCHALEN	25
PERSONAL.....	27
ZUSATZOPTIONEN, AUSSTATTUNG & TECHNIK	28
KOOPERATIONSPARTNER	31
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)	33

DIE RÄUMLICHKEITEN

Der stilvolle **À-la-carte-Bereich** inkl. der **Empore**, die großzügige **Außenterrasse**, das charmante **Siebengebirgszimmer** oder der geräumige **Event-Bereich** – alle Räume & Flächen können einzeln oder auch in Kombination gemietet werden. Somit sind auch größere Veranstaltungen mit bis zu 250 Personen möglich.

Die nahezu durchgängige Fensterfront ermöglicht von jedem Platz einen wundervollen Blick auf den Rhein und das Flusssufer in Beuel.

Die Bestuhlung kann je nach Veranstaltungsformat flexibel gestaltet werden – rein mit Stehtischen für Empfänge über Standard-Eindeckung oder lange Speisetafeln bis hin zur Galaeindeckung.

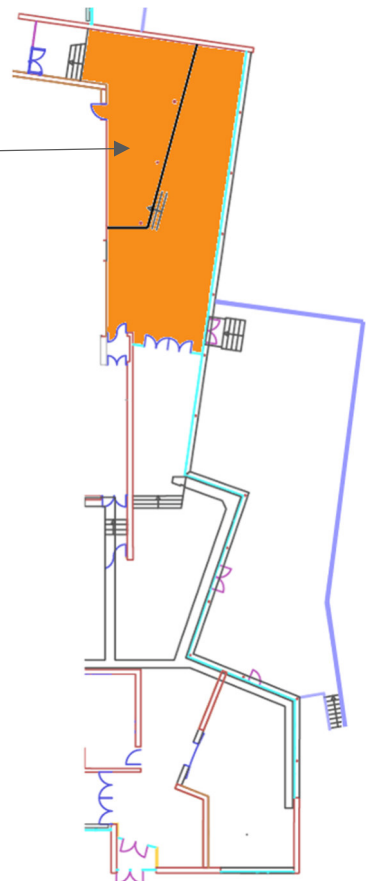
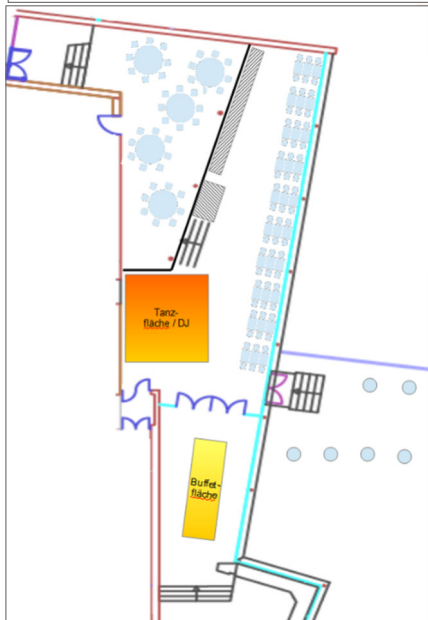
Im Zuge der umfassenden Renovierung wurden auch die Sanitäranlagen unseres Restaurants modernisiert und auf den neuesten Stand gebracht. Besonderen Wert haben wir dabei auf Komfort, Funktionalität und Zugänglichkeit gelegt. Daher steht unseren Gästen nun zusätzlich eine barrierefreie, behindertengerechte Toilette zur Verfügung, die einen angenehmen und unkomplizierten Besuch für alle Gäste ermöglicht.

EVENT - BEREICH

Optimal für größere Feiern bis 100 Personen. Mit der Fensterfront über die gesamte Raumbreite können Sie den Blick auf den Rhein von der Event-Area besonders genießen. Der direkte Zugang aus dem Event-Bereich ermöglicht ihnen und ihren Gästen zudem die problemlose Nutzung unserer großen Sonnenterrasse.

Event-Bereich Plätze: bis 100

Ausgang zur Terrasse
Tanzfläche im Raum
Raummiete: 550 €



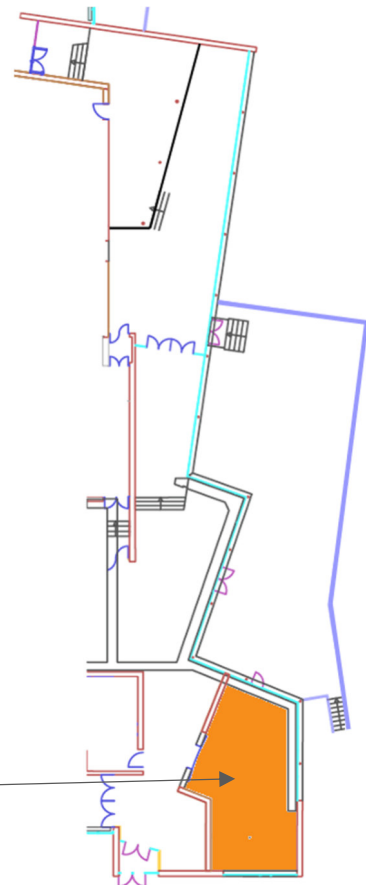
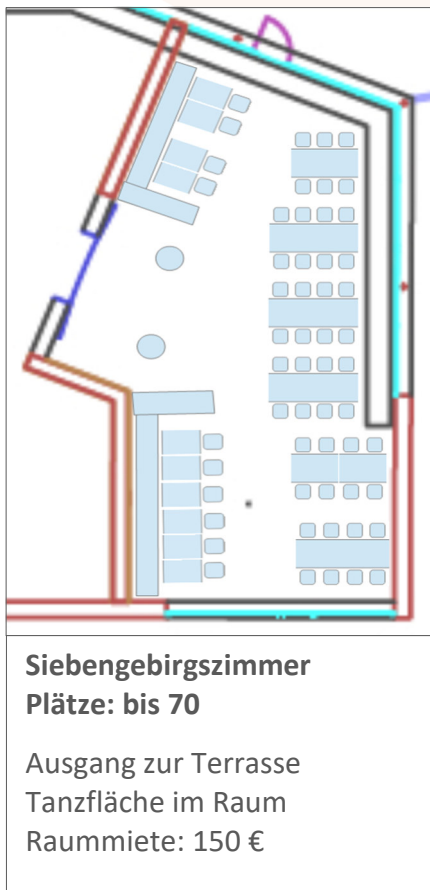
DAS SIEBENGEBURGSZIMMER

Bietet bequemen Platz für Gesellschaften in kleiner bis mittlerer Größe.

Je nach Wahl der variablen Raumnutzungsmöglichkeiten mit Buffet oder Tanzfläche können Sie mit 30 bis zu 70 Gästen feiern.

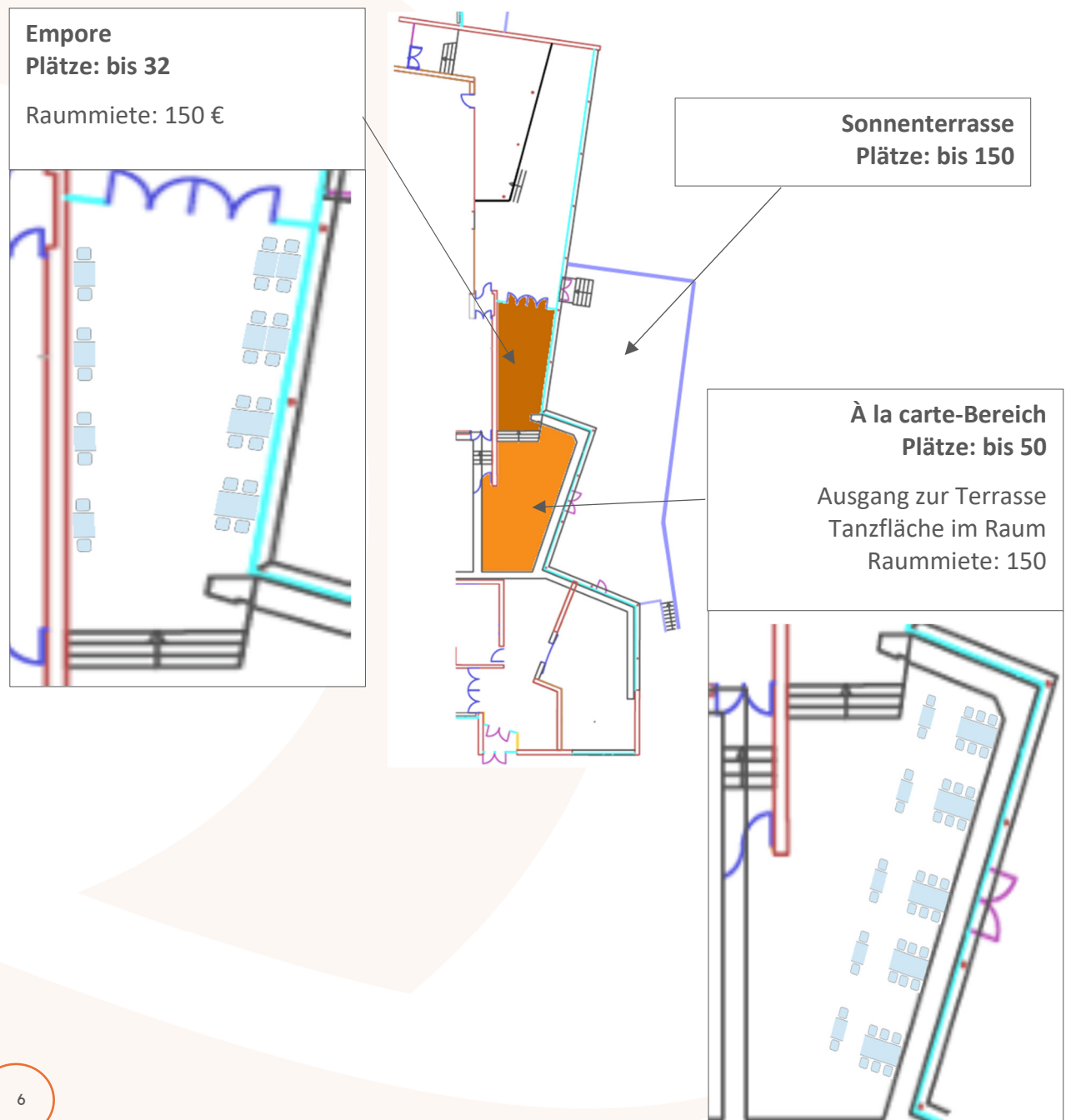
Das Siebengebirgszimmer beinhaltet eine große Fensterfront mit Blick auf Rhein sowie auf die Kennedybrücke und das Siebengebirge.

Darüber hinaus haben Sie einen eigenen Zugang zu unserer großen Sonnenterrasse an der Rheinseite.



À LA CARTE – BEREICH MIT EMPORE UND AUßENTERRASSE

Optimal für größere Feiern bis 100 Personen. Mit der Fensterfront über die gesamte Raumbreite können Sie den Blick auf den Rhein von der Event-Area besonders genießen. Der direkte Zugang aus dem Event-Bereich ermöglicht ihnen und ihren Gästen zudem die problemlose Nutzung unserer großen Sonnenterrasse.





cantos

RESTAURANT

BUFFET-VARIATIONEN

Ab einer Veranstaltungsgröße von **30 Personen wäre ein Buffet** zur Optimierung des Zeitmanagements eine gute Wahl – so können sich die Gäste unkompliziert und ohne Wartezeit selbst bedienen.

Die Buffets sind gut kalkulierbar, können in Abstimmung mit Ihnen nach jeder Geschmacksvorstellung individuell ausgerichtet werden und sind flexibel erweiterbar. Auch **vegetarische oder vegane** Kombinationen gestalten wir sehr gerne für Sie.

BELLA ITALIA pro Person 39 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 2,50 € / Lebensjahr

Knackiger Salat, ofenfrisches Baguette, verschiedene Pasta-Varianten, zudem Fisch und Fleisch mit feinen Saucen sowie süßes Dessert. Unkompliziert, ausgewogen und traditionell zubereitet.

AUS DER BACKSTUBE

- Unser mediterraner Brotkorb entführt Sie in die Aromen des Mittelmeerraums: knuspriges Brot trifft auf eine feine Auswahl typischer Dips und Begleiter. Von cremigem Hummus über würzigen Oliven-Tapenade bis zu dem rauchigen Baba Ganoush und dem frischen Tzatziki.

VORSPEISE

- Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesanstückchen und Körnersaat
- Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Artischocken

HAUPTGÄNGE

- Lasagne al Forno mit Bolognese und Bechamel
- Gemüselasagne vegetarisch
- Penne all' Arrabiata mit frischen Kirschtomaten, Basilikum und pikanter Tomaten-Sauce
- Lachsfilet an Zitronen-Kräuter-Sauce mit Risotto
- Saltimbocca vom Hühnchen mit Pasta

DESSERT

- klassisches Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce

BUFFET VEGAN pro Person 39 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 2,50 € / Lebensjahr

Zarte Vorspeisen mit saisonalem Gemüse, aromatische Hauptgerichte voller Geschmack und verführerische Desserts – ganz ohne tierische Produkte, aber voller Genuss. Frische Kräuter, knackige Texturen und cremige Nährstoffbomben vereinen sich zu einem harmonischen Buffeterlebnis!

AUS DER BACKSTUBE

- Unser veganer Brotkorb vereint Vielfalt, Frische und Geschmack ganz ohne tierische Produkte. Knuspriges vegan gebackenes Brot trifft auf eine bunte Auswahl an pflanzlichen Dips – cremig, würzig, rauchig und aromatisch.

VORSPEISE

- Wassermelonensalat mit Minze, Limette und veganem Feta-Style
- Gurken-Radieschen-Salat mit Dill-Vinaigrette
- Tomaten-Mozzarella-Style mit veganem Mozzarella und Basilikum
- Avocado-Kichererbsen-Creme auf knusprigen Brothips
- Rote-Bete-Carpaccio mit Orangenfilets und Walnüssen
- Zucchini-Röllchen gefüllt mit veganem Frischkäse und Kräutern

HAUPTGÄNGE

- Gebratene Gemüse-Nudeln mit Zitronen-Tahin-Soße
- Mediterrane Ofenkartoffeln mit Kräuter-Pesto und Kichererbsen-Rührei
- Blumenkohl-Steaks auf Minz-Joghurt-Alternative (Joghurt-Alternative pflanzlich)
- Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit Naturreis

DESSERT

- Zitronen-Panna-Cotta auf Kokosmilch mit Beerensauce
- Gegrillte Pfirsiche mit Mandelmus
- Joghurt-Alternative auf Kokosbasis mit Amaranth-Crunch
- Beeren-Sorbet mit Minze

BUFFET KLASSIKER pro Person 49 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 3,50 € / Lebensjahr

Erleben Sie Vielfalt pur am Buffet – mit klassischen, vertrauten Gerichten, die Groß und Klein begeistern. Unsere Auswahl vereint zeitlose Favoriten!

AUS DER BACKSTUBE

- Als ideale Begleitung zu unserem frischen Salatbuffet servieren wir eine Auswahl ofenfrisch geschnittenes Ciabatta überzeugt mit luftiger Krume und zartem Olivenöl-Aroma, während das Vollkornbaguette mit kernigem Biss und nussiger Note für herzhaften Ausgleich sorgt.

VORSPEISE

- Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Mariniertes mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons
- Lachs an Honigsenfdillsauce
- Frische Salate vom Markt mit Dressing-Auswahl, Croutons und Kräutern

HAUPTGÄNGE

- Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferling-Rahm, dazu Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel
- Pochierter Edelfisch mit einer Rieslingschaum-Sauce an Kräuterreis und mediterranem Gemüse
- Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan
- Thymianbratlinge mit Kräuterschmand

DESSERT

- Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren
- Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce



cantos
RESTAURANT

BUFFET KÖLSCH pro Person 49 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 3,50 € / Lebensjahr

Erleben Sie echtes Köln-Feeling auf unserem kölschen Buffet. Herzhaft, regional und authentisch – mit klassischen Gerichten der Rheinischen Küche, frisch zubereitet und liebevoll angerichtet.

AUS DER BACKSTUBE

- Der regionale Brotkorb präsentiert die Vielfalt der Rheinischen Backkunst: knusprige Röttgenchen, feines Landbrot und eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an klassischen Kölschen Dips.

VORSPEISE

- Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch
- Rheinischer Heringssalat mit Gurke, Apfel und rote Bete
- Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette
- Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand
- Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

HAUPTGÄNGE

- Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus, Rahmsauerkraut und Bechamelkartoffeln
- Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- „Himmel & Ääd“ - Kartoffelpüree, Apfelmus, gebratene Blutwurst und Zwiebeln

DESSERT

- Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren
- Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

BBQ BUFFET pro Person 65 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 4,80 € / Lebensjahr

Genießen Sie den Sommer von seiner schönsten Seite – bei unserem stimmungsvollen BBQ-Buffet erwartet Sie ein kulinarisches Erlebnis direkt vom Grill.

AUS DER BACKSTUBE

- Unser BBQ-Brotkorb verbindet knuspriges Brot mit einem liebevoll zusammengestellten Dip-Repertoire, das jedes Grillbuffet ergänzt. Von rauchigen BBQ-Dips über cremige Kräuter- und Knoblauch-Dips bis hin zu frischem Guacamole und Salsadip.

VORSPEISE

- Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette
- Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous
- Salat mit Hähnchenbrustfilet
- Schafskäse in Estragon-Vinaigrette
- Gefüllte Champignons mit Bresso-Crème
- Gurkensalat mit Dill dressing
- Tomatensalat mit frischem Basilikum
- Krautsalat mit Paprikastreifen
- Kartoffelsalat mit Speck

HAUPTGÄNGE

- Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie
- Kleine Rindersteaks in Senfmarinade
- Putensteaks pikant eingelegt
- Wildbratwurst oder Schweinebratwurst
- Folienkartoffel mit Schmand
- Drilling-Spieße mit mediterranem Gemüse
- Verschiedene Dips

DESSERT

- Trilogie von der Erdbeere (Erdbeerparfait, frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Vanillesahne, Erdbeermousse mit Whisky parfümiert)
- Wassermelone

Wünschen sie den Aufbau des Grills/Grillbuffets direkt auf der Terrasse? In diesem Falle berechnen wir für unseren fahrbaren Profi-Gasgrill inkl. Gasflasche & Endreinigung sowie ein entsprechendes Schnellbauzelt als Überbau eine Pauschale von 230 €.

HOCHZEITSBUFFET „CANTOS“ pro Person 59 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 4,50 € / Lebensjahr

Das Hochzeitsbuffet CANTOS bietet ein exklusives-Erlebnis, das Ihren Hochzeitstag kulinarisch veredelt. Von raffinierten Vorspeisen über hochwertige Hauptgerichte bis hin zu verführerischen Desserts – jede Komponente ist sorgfältig komponiert, saisonal frisch und perfekt aufeinander abgestimmt.

AUS DER BACKSTUBE

- Ein sorgfältig arrangierter Brotkorb bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Brotarten: locker-fluffiges Fladenbrot, aromatische Ciabatta mit schöner Kruste sowie klassisches, goldbraun gebackenes Baguette. Dazu reichen wir hochwertige Dips wie- Tomaten-Kräuterbutter, samtigen Hummus (klassisch oder aromatisiert), Oliven- oder Ajvar-Dip mit intensiver Würze und Frischkäse-Dip mit feinen Kräutern.

SUPPE (WIRD SERVIERT)

- Karotten-Ingwerschaumsuppe

VORSPEISE

- Carpaccio von der Roten Bete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig
- Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme
- Frische Salate vom Markt mit dreierlei Dressing und Croûtons

HAUPTGÄNGE

- Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus, mit gratinierten Süßkartoffeln
- Edelfische an Hummer-Sauce und frischem Blattspinat
- Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse und Basmatireis
- Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz
- Frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis und Tagliatelle

DESSERT

- Lauwarmer Walnuss-Apfelcrumble mit Vanillesauce
- Crème Brûlée mit frischen Früchten

HOCHZEITSBUFFET „FIRST CLASS“ pro Person 89 €

Kinderpreis ab 3 bis inkl. 12 Jahre 7,50 € / Lebensjahr

Das Hochzeitsbuffet First Class veredelt Ihren Hochzeitstag kulinarisch auf höchstem Niveau. Eine kohärente Kulinarik, die Ihren Tag stilvoll veredelt und unvergessliche Genussmomente schafft.

AUS DER BACKSTUBE

- Ein bunter Mix aus frisch gebackenen Brötchen – von knusprig bis zart, ideal für jedes Buffet. Dazu hochwertigsten Dattel-Curry-Dip, Zitronenbutter, Knoblauch-Trüffel-Dip und Avocado-Crème.

SUPPE (WIRD SERVIERT)

- Hummerschaumsuppe

VORSPEISE

- Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi Creme
- Artischockenböden mit feinem Ratatouille Pecorino
- Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffel Vinaigrette
- Salat von Eismeershrimps mit Mango
- Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

HAUPTGÄNGE

- Butterfisch und Gambas an Safransauce und Blattspinat
- Im Ganzen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
- Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz
- Kräuterduftreis, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

DESSERT

- Nougatmousse mit frischen Früchten
- Hausgemachte Mango-Crème mit Basilikum
- Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten und Butter

HOCHZEITSPAUSCHALE.....pro Person 125 €

ATTRAKTIV IM PREIS, KLAR KALKULIERBAR!

Wenn Sie Ihre Hochzeit in stilvollem Rahmen, aber nicht zwingend am Wochenende feiern möchten, bieten wir Ihnen von Dienstag bis Freitag, jeweils von 18:00 bis 02:00 Uhr unsere Hochzeits-Pauschale zum Vorzugspreis an.

Zudem erheben wir keine Bereitstellungspauschale für den Raum und bis 02:00 Uhr ist wir das Servicepersonal ohne zusätzliche Kosten inkludiert.



FINGERFOOD & FLYING-BUFFETS

Die Komponenten – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – werden als Genuss-Häppchen in handlichen Gläschen und in Schälchen portioniert an diversen Food-Stationen präsentiert. Das Flying-Buffet benötigt wenig Platz und eignet sich ideal für Tagungen oder größere Veranstaltungen.

Die Fingerfood-Buffets können beliebig nach den Wünschen und Gusto unserer Gäste gestaltet werden – selbstverständlich ist auch eine vegetarische oder vegane Ausrichtung möglich.

BEST TASTE pro Person 44 €

BEISPIEL:

Mini-Caesar-Salat – Romana, Parmesan, Croutons und Dressing

Rote-Bete-Carpaccio – mit Ziegenkäse-Creme und Walnüssen

Hähnchen-Saté – mit Erdnusssauce

Mini-Schnitzel – vom Kalb, mit Kartoffel-Gurken-Salat

Mini-Burger-Slider – mit Rind, karamellisierten Zwiebeln und Trüffel-Mayo

Lachsfilet auf Spinat – mit leichter Zitronen-Dill-Sauce

Kichererbsen-Falafel – mit frischer Minzjoghurt-Sauce

Zucchini-Spaghetti – mit aromatischer Tomaten-Basilikum-Sauce

Mini-Tiramisu – klassisch oder mit fruchtiger Beeren-Variante

Panna Cotta – mit Mango-Püree oder Himbeer-Smoothie

Mini-Käsekuchen – mit Keksboden und Frucht-Topping

FINE SELECTION pro Person 48 €

BEISPIEL:

Feldsalat mit würziger Kartoffel-Sauce und frischen Paprikawürfeln

Kirschtomaten & Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum

Gebeizter Lachs auf Nussbrot mit Senf-Dill-Sauce

Kleine Rosmarinfrikadelle auf fruchtiger Salsa-Sauce

Schweinemedallions auf exotischer Chili-Sauce

Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Schnittlauch-Crème fraîche

Mini-Quiche mit Brokkoli und Feta

Graupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen

Gratinierter Kabeljau auf mediterranen Gemüsen

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Pochierte Weinbirne mit Vanilleeis

Crème Caramel



cantos
RESTAURANT

MENÜ

Unsere Menüvorschläge präsentieren Ihnen eine Auswahl an exquisiten Mehr-Gänge-Menüs, die mit erstklassigem Service am Tisch serviert werden.
Selbstverständlich lassen sich alle Menüs nach Ihren Wünschen gestalten – auch vegane oder vegetarische Variationen sind möglich.

3-GÄNGE-MENÜ pro Person ab 52 €

BEISPIEL:

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättern,
Kartoffelklöße und hausgemachtem Apfelkompott

oder

Doradenfilet kross auf der Haut gebraten auf geschmolzenen Zucchini und
Tomaten mit Kräutertagiatelle

Limetten-Mascarponecreme mit Brombeerragout

4-GÄNGE-MENÜ pro Person ab 72 €

BEISPIEL:

Schafskäse überbacken an Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico

Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce und Süßkartoffelpüree

oder

Seezunge auf Blattspinat an Zitronenbutter und Pariser Kartoffeln

Panna Cotta mit Himbeer-Smoothie und roten Beeren

6-GÄNGE-MENÜ pro Person ab 92 €

BEISPIEL:

Mariniertes Lachscarpaccio mit schwarzem Sesam und kleinem Salat-Sträußchen

Sellerieschaumsuppe mit krossem Parmaschinken

Orichette mit gebratenen Jakobsmuscheln und Trüffelschaum

Blutorangensorbet mit frischer Minze

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus, Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze und Kartoffelstrudel

Trilogie „CANTOS“ (Parfait, Mousse, Früchte) mit frischen Früchten der Saison



cantos
RESTAURANT

TORTE, KUCHEN & CO.

PETIT FOURS & MACARONS.....9,50 €

Kalkuliert sind -2- Petit Fours und -2- Macarons pro Person

Ein Hauch von Patisserie-Kunst zum perfekten Abschluss: Unsere Petit-Four- und Macaron-Auswahl vereint feine, handgefertigte Köstlichkeiten.

Jeder Bissen ist ein kleines Geschmackserlebnis, das Süße, Eleganz und Raffinesse vereint. Ob als stilvoller Abschluss Ihres Menüs oder als genussvolle Begleitung zum Kaffee oder Sektempfang – diese Auswahl macht jeden Moment ein bisschen besonderer.

SCHOKOBRUNNENpro Person 13 €

Unser fließender Schokobrunnen wird zum Mittelpunkt Ihres Events und lädt zum Genießen, Dippen und Staunen ein. Zart schmelzende Schokolade umhüllt fluffigen, frisch zubereiteten Kaiserschmarrn – außen leicht karamellisiert, innen herrlich luftig.

Dazu servieren wir eine Auswahl an saisonalem Obst, aromatisch gereift und perfekt portioniert. Ob saftige Beeren, frische Ananas oder zarte Apfelspalten – jedes Stück wird in der warmen Schokolade zum süßen Highlight.

GEMISCHTE KUCHENPLATTE / 12ER 60 €

Unsere gemischte Kuchenplatte bietet eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an frischen, hausgemachten Kuchen und Gebäckstücken. Von saftigen Rührkuchen über fruchtige Obstvariationen bis hin zu zartschmelzenden Schokoladenkreationen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

EIGENE TORTE & KUCHENGabelgeld pro Person 2,50 €

Sie möchten einen besonderen Anlass bei uns feiern und Ihren ganz persönlichen Lieblingskuchen mitbringen? Sehr gerne! Ob Geburtstag, Jubiläum oder einfach ein süßer Moment mit Ihren Liebsten – wir freuen uns, wenn Sie diesen bei uns genießen möchten. Für das Servieren, Bereitstellen von Geschirr und Besteck sowie den Service berechnen wir ein sogenanntes Gabelgeld. Dieses deckt den Aufwand für Kühlung, Präsentation und Reinigung ab und ermöglicht es uns, Ihnen den gewohnten Komfort zu bieten.

Sprechen Sie uns gerne vorab an, damit wir alles optimal vorbereiten können.



cantos
RESTAURANT

MITTERNACHTSIMBISS

CURRYWURST MIT KUVERTBRÖTCHEN pro Portion 6,50 €

Deftig, heiß und mit ordentlich würziger Currysauce – genau das Richtige nach ein paar Stunden Feiern, Lachen und vielleicht dem ein oder anderen Kaltgetränk.

GULASCHSUPPE MIT KUVERTBRÖTCHEN pro Portion 7,50 €

Wenn der Abend in die Verlängerung geht und der kleine Hunger zurückkehrt, ist unsere herzhafte Gulaschsuppe genau das Richtige. Kräftig im Geschmack, mit zart geschmortem Rindfleisch, aromatischen Gewürzen und einer fein abgestimmten Paprikanote – langsam gekocht für ein besonders intensives Aroma.

MINI-BURGER (GEMÜSE / BEEF) pro Person 8,00 €

Kalkuliert sind -2- Mini Burger pro Person

Fein gegrilltes Gemüse mit herrlichen Röstaromen macht diese Mini-Burger zu einem echten Geschmackserlebnis. Saftige Zucchini, aromatische Paprika und zarte Aubergine werden schonend gegrillt und mit mediterranen Kräutern veredelt. Eingebettet in ein weiches Mini-Brötchen und abgerundet mit einer leichten Kräutercreme entsteht eine harmonische Kombination aus rauchiger Würze und frischer Leichtigkeit.

Saftig, aromatisch und perfekt auf den Punkt gegrillt: Unsere Mini-Beef-Burger vereinen zartes Rindfleisch mit intensivem Geschmack in einem handlichen Format. Eingebettet in ein fluffiges, goldbraun gebackenes Mini-Brioche-Brötchen entfaltet sich ein harmonisches Zusammenspiel aus würzigem Beef-Patty, knackigem Salat, frischer Tomate und einer fein abgestimmten Trüffel-Mayo.

KÄSEPLATTE pro Person 11,50 €

Unsere Käseplatte mit vielfältiger Käseauswahl an cremigen Weichkäsesorten und aromatischen Hartkäsen zum Mitternachtssnack bietet eine verführerische Auswahl hochwertiger Käsesorten, ergänzt durch feine Begleiter wie aromatische Chutneys, knusprige Grissini, Weintrauben und herzhaftes Brot – perfekt, um den Abend stilvoll fortzusetzen.

HERZHAFTE HOCHZEITSTORTE 6,50 €

Deftig, heiß und mit ordentlich würziger Currysauce – genau das Richtige nach ein paar Stunden Feiern, Lachen und vielleicht dem ein oder anderen Kaltgetränk.

cantos

RESTAURANT



SEKTEMPFANG

Erleben Sie den perfekten Auftakt Ihres Events mit einem stilvollen Sektempfang. Hochwertige Getränkevielfalt – von ausgewähltem Secco, Cuvée-Sekt oder Champagner und alkoholfreien Optionen – trifft auf eine feine Auswahl an Knabbergebäck mit knusprigen Nüssen, Salzstangen, kleinen Cracker und würzigen Chips sowie feine Canapés und passendes Fingerfood.

SECCO-EMPFANG pro Person 24 €

mit dem Brogsitter Secco – ein animierend-frisches Geschmackserlebnis mit feinster Perlage: unkompliziert, fruchtig, spritzig, frisch.

Brogsitter Secco
Orangensaft
Selters Mineralwasser
Knabbergebäck
4 Teile Fingerfood - mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan

CUVÉE-SEKTEMPFANG pro Person 27

mit dem Vaux Cuvée Sekt – Vielfalt in Aromen und Geschmack und einem "trinkfreudigen" Charakter. Feine Gelbfruchtigkeit und Reife mit lebendigem Geschmack und toller Balance.

Vaux Cuvée brut
Orangensaft
Selters Mineralwasser
Knabbergebäck
4 Teile Fingerfood - mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan

CHAMPAGNER-EMPFANG pro Person 30

mit Taittinger Brut Réserve – einem trockenen Champagner mit ausgewogenen, feinen Bläschen und dezentem und anhaltendem Schaum. Die Nase ist ausdrucksstark und offen, mit fruchtigen Noten, weißen Blüten und Vanille.

Taittinger Champagner brut
Orangensaft
Selters Mineralwasser
Knabbergebäck
4 Teile Fingerfood - mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen bieten eine klare Preis- und Leistungsstruktur. Sie gewährleisten transparente Kosten und reibungslose Abläufe – vom Empfang über den Hauptgang bis zum Ausklang des Abends. Inhaltlich umfasst eine Pauschale eine Auswahl an Getränken wie alkoholfreie Optionen, Softdrinks, Bier, Wein (Rot, Rosé und Weiß) sowie Sekt oder Prosecco; je nach Paket auch Cocktails oder Longdrinks. Die Getränkepauschalen sind grundsätzlich ausgelegt auf einen **Zeitraum von -8- Stunden**, können aber individuell angepasst werden.

PAUSCHALE STANDARD pro Person 68 €

8,50 € / Stunde

Kinderpreis bis inkl. 15 Jahre 3,00 € / Lebensjahr

- Secco-Empfang (ohne Speisen)
- Hausweine (weiß, rosé, rot)
- Biere (Kölsch, Pils, Weizen)
- Softdrinks, Säfte und Mineralwasser
- Kaffeespezialitäten

PAUSCHALE PREMIUM pro Person 92 €

11,50 € / Stunde

Kinderpreis bis inkl. 15 Jahre 3,50 € / Lebensjahr

- Secco-Empfang (ohne Speisen)
- Hausweine (weiß, rosé, rot)
- Biere (Kölsch, Pils, Weizen)
- Softdrinks, Säfte und Mineralwasser
- Kaffeespezialitäten
- Cocktails (Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo – alle Varianten auch alkoholfrei)
- Wodka-Longdrinks, Gin-Longdrinks

VERLÄNGERUNG GETRÄNKEPAUSCHALE

Nach Ablauf des Pauschalzeitraumes können wir stündlich auf Basis der tatsächlich anwesenden Gäste neu berechnet. Hierfür zählt unser Service-Team jeweils zu Beginn jeder weiteren Stunde die anwesenden Teilnehmer der Veranstaltung.

So stellen wir sicher, dass die Berechnung fair und transparent erfolgt und nur die Gäste berücksichtigt werden, die sich tatsächlich noch auf der Feier befinden.

DIGESTIFS / SCHNÄPSE

Bei Wahl unserer Getränkepauschale ermöglichen wir es Ihnen außerdem, eigene Spirituosen, Schnäpse und Edelbrände mitzubringen, ohne Korkgeld zu erheben. So gestalten Sie ein rundum fest kalkulierbares Pauschalangebot.

Die Kühlung und Handhabung der Bring-Your-Own-Flaschen übernimmt selbstverständlich unser Serviceteam!

GETRÄNKEBERECHNUNG NACH TATSÄCHLICHEM VERBRAUCH

Neben der komfortablen Pauschale ermöglichen wir Ihnen immer auch eine flexible Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch.

Ihre Gäste wählen dabei frei und individuell aus unserer aktuellen Getränkekarte – ob erfrischende Softdrinks, ausgewählte Weine, kreative Drinks oder frisch gezapftes Bier – jeder bestellt genau das, worauf er gerade Lust hat.



cantos
RESTAURANT

PERSONAL

Für Ihre Veranstaltung ist unser Servicepersonal im Rahmen der vereinbarten Leistungen bis einschließlich 24:00 Uhr inkludiert. Innerhalb dieses Zeitraums kümmern wir uns um einen professionellen und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung sowie um die Betreuung Ihrer Gäste.

Die inkludierten Serviceleistungen umfassen insbesondere die Vorbereitung und Durchführung des vereinbarten Serviceablaufs, das Servieren von Speisen und Getränken, die Betreuung des Buffets, den Getränkeservice sowie die regulären Aufräum- und Abschlussarbeiten während der vereinbarten Servicezeit.

SERVICEPERSONAL pro Stunde 39 €

ab 24:00 Uhr

Unser Servicepersonal sorgt für einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Veranstaltung und übernimmt das Servieren sowie Abräumen von Getränken und Speisen mit Aufmerksamkeit und Professionalität.

Genießen Sie Ihren besonderen Anlass ganz entspannt – auch über Mitternacht hinaus. Für unseren aufmerksamen Service in den späten Stunden berechnen wir ab 24:00 Uhr einen zusätzlichen Personalkostenzuschlag auf Stundenbasis.

FLYING SERVICEPERSONAL pro Stunde 39 €

Bei der Durchführung eines Flying Buffets ist aufgrund der serviceintensiven Präsentations- und Servierform ein erhöhter Personalaufwand erforderlich. Im Gegensatz zu einem klassischen Buffet werden die Speisen aktiv durch unser Servicepersonal gereicht, wodurch zusätzliches Personal für einen reibungslosen Ablauf benötigt wird. Der hierfür notwendige Mehraufwand wird entsprechend kalkuliert und berechnet.

KÜCHENPERSONAL LIVE COOKING pro Stunde 49 €

Ein Live-Cooking-Bufferet bietet Ihren Gästen ein besonders hochwertiges und erlebnisorientiertes kulinarisches Angebot. Die Speisen werden dabei frisch vor den Augen der Gäste zubereitet, angerichtet oder finalisiert und schaffen dadurch eine lebendige, kommunikative und individuelle Genussatmosphäre.

Um diesen besonderen Service in der gewünschten Qualität gewährleisten zu können, ist im Vergleich zu einem klassischen Buffet ein erhöhter Personalaufwand erforderlich.

Dieser wird entsprechend dem Umfang der Veranstaltung, der Anzahl der Gäste sowie der gewünschten Live-Cooking-Stationen individuell kalkuliert und zusätzlich in Rechnung gestellt.

COCKTAIL-BARKEEPER pro Stunde 45 €

Der Barkeeper sorgt nicht nur für erstklassige Getränkecreationen, sondern auch für einen freundlichen Service und eine unaufdringliche Begleitung über den gesamten Veranstaltungsverlauf hinweg. Von Empfangsdrinks beim Apéritif über die Begleitung des Menüs bis hin zu exklusiven Cocktail-Creationen im Verlaufe des Abends – unser Team passt sich flexibel Ihrem Ablauf an und berücksichtigt dabei saisonale Zutaten, Themen und Präferenzen Ihrer Gäste.

cantos
RESTAURANT



ZUSATZOPTIONEN, AUSSTATTUNG & TECHNIK

Um Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen zu individualisieren, stehen Ihnen zusätzliche Optionen und Technik zur Buchung bereit. So können Sie Ablauf, Atmosphäre und Wirkung Ihres Events flexibel gestalten – passend zu Anlass und gewünschtem Stil.

STEHTISCH INKL. STRETCHHUSSE pro Stück 25 €

Verleihen Sie Ihren Events einen stilvollen Rahmen mit unserem hochwertigen Stehtisch inklusive passgenauer Stretchhülle. Ob Hochzeit, Firmenfeier, Messe oder Geburtstag – dieser Stehtisch sorgt im Handumdrehen für ein modernes und elegantes Ambiente.

ÉTAGÈRE pro Stück 6,00 €

Unsere dreistöckigen Étagères aus Metall bieten eine stilvolle Möglichkeit, Fingerfood, kleine Snacks oder süße Köstlichkeiten ansprechend zu präsentieren. Durch ihre kompakte und elegante Form eignen sie sich besonders gut für Stehtische bei Empfängen, Firmenfeiern oder Events.

INDIVIDUELLE MENÜKARTEN pro Stück 1,50 €

Unsere Menükarten können ganz nach Ihren Wünschen gestaltet werden. Auf Wunsch integrieren wir Ihr Logo, die Jubiläumsszahl oder einen gewünschten Schriftzug – passend zum Anlass und zum Stil Ihrer Veranstaltung. So entsteht ein stimmiges, professionelles Gesamtbild, das Ihr Event gekonnt abrundet.

KANDELABER 5-ARMIG pro Stück 25 €

Die edle Goldoptik der Kandelaber (Höhe 80cm und 40 cm) sorgt für eine stilvolle Atmosphäre und rundet Ihr Event perfekt ab.

Die LED-Kerzen im Stil von echtem Wachs mit einer Höhe von 25cm sorgen für eine warme, stimmungsvolle Lichtwirkung.

STUHLHUSSEN pro Stück 3 €

Für eine besonders elegante und stimmige Tischgestaltung sorgen unsere weißen Stuhlhussen. Sie schaffen ein einheitliches, festliches Erscheinungsbild und lassen den gesamten Veranstaltungsbereich besonders harmonisch wirken- vor allem bei Hochzeiten runden sie die Festlichkeit des Anlasses optisch ab.

BEAMER & LEINWAND Set 50 €

Unsere Beamer-Leinwand-Lösung bietet Ihnen eine gute Bildqualität in großzügigen Veranstaltungsräumen. Ideal für Feiern, Firmenevents oder private Veranstaltungen in unserem Restaurant.

5000 Ansi-Lumen | Kontrast 1000:1 | XGA-Auflösung 1024*768.

LAUTSPRECHER-/MIKROFON-/PARTYBOX 75 €

Der VSA700-BP ist ein leistungsstarker 1000-W-Bleutooth-Lautsprecher, der mit einem kabellosen Mikrofon und einem kabellosen Headset-Mikrofon ausgestattet ist und sowohl ihre Party aber auch ihre Tagung lautstark unterstützt.

Class-D 1000W Verstärker

Bluetooth, mp3, Radio und AUX-Ein-/Ausgang

inkl. kabellosem Handmikrofon und einem Taschensender mit Headset und Ansteckmikrofon

LED FLOORSPOT pro Stück 15 €

Flexibles Boden-Spotsystem, das Räume mit präzisiertem, blendfreiem Licht akzentuiert. Minimalistisches Design, einfach zu installieren, langlebig und wetterbeständig – perfekt für Innenräume, Showrooms, Hotels und Retail-Umgebungen.

PROFIGASGRILL INKL. SCHNELLBAUZELTSet 230 €

Für die Restaurantterrasse bietet ein professioneller Gasgrill die perfekte Kombination aus Leistung, Effizienz und Show-Cooking-Erlebnis – ideal für saftige Steaks, zarte Spareribs, frischen Fisch oder knackiges Grillgemüse. Dank schneller Aufheizzeit ist er jederzeit einsatzbereit und ermöglicht auch bei hoher Gästezahl einen reibungslosen Service.

- Fahrbar, Maße: ca. 150cm * 80cm, inkl. Gasflasche & Endreinigung



KOOPERATIONSPARTNER

Unsere Bankettdienstleistungen bieten Ihnen eine rundum harmonische Event-Erfahrung – von der Menü- und Getränkebegleitung bis hin zu einer stilvollen Inszenierung der Feier. Um sicherzustellen, dass jeder Moment Ihres Events perfekt gelingt, arbeiten wir mit ausgewählten Kooperationspartnern zusammen.

Diese Partnerschaften ermöglichen eine nahtlose Abstimmung aller Details und garantieren höchste Qualität aus einer Hand. So profitieren Sie von einem reibungslosen Ablauf, klaren Ansprechpartnern und maßgeschneiderten Lösungen, die sich harmonisch in Ihr Veranstaltungskonzept einfügen.

BALLONERIE BONN Dekoration

Ob zum **Geburtstag**, einer **Hochzeit**, **Jubiläum**, **Babyparty** oder speziellem **Event**; in der Ballonerie findet ihr seit über 30 Jahren eine breite Palette an verschiedenen Dekorationsartikeln.

Kölustraße 39
53111 Bonn

Telefon: 0228. 69 81 51
E-Mail: info@ballonerie.de
Internet: www.ballonerie.de

TORTENDESIGN Hochzeitstorten

Jede Torte wird mit viel Liebe zum Detail und den besten Zutaten gestaltet. Verena kombiniert kreative Designs mit exquisiten Geschmacksrichtungen, um eure Wünsche in köstliche Realität zu verwandeln.

Verena Di Pasquale
Im Mühlenbach 29, 53127 Bonn

Mobil: 0176. 31 77 14 53
E-Mail: tortendesign@verenadipasquale.de
Internet: www.verenadipasquale.de

FLORA BONN Floristik

Ob traumhafte Hochzeitsdekoration oder festliche Arrangements für Geburtstage und Jubiläen – die Flora verwandelt jeden Anlass in ein unvergessliches Erlebnis. Mit Blumen, Deko und ganz viel Liebe zum Detail macht sie Ihre Feier einzigartig.

Friedrichstraße 44
53111 Bonn

Telefon: 0228. 92 97 36 77
Mobil: 0172. 36 05 486
E-Mail: info@flora-bonn.de
Internet: www.flora-bonn.de

MUSIC + EVENT Discjockey

Euer Event könnt ihr nicht umtauschen! Ob Messe-Party, Kunden-Event, Betriebsfeier oder Hochzeit und Geburtstag. Unsere Event DJ Discjockeys geben jeder Veranstaltung einen individuellen und trendigen Style. It's Partytime!

Jürgen Zimmermann
Am Feldrain 9
53844 Troisdorf

Telefon: 02241. 94 51 351
Mobil: 0172. 34 33 038
E-Mail: info@eventdiscjockey.de
Internet: www.eventdiscjockey.de

FOTOBOX HENNEF Fotoboxen

Mit den hochwertigen Fotobox in Hennef wird eure Veranstaltung garantiert unvergesslich. Sie sorgt für Spaß, Stimmung und wunderschöne Erinnerungen – und ist auf jedem Event der absolute Hingucker.

Mario Schauster
Löhestraße 63
53773 Hennef

Mobil: 0157. 80 80 50 70
E-Mail: info@fotobox-hennef.de
Internet: www.fotobox-hennef.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNEN (AGB)

Dacapo Service GmbH

Restaurant Cantos | Wachsbleiche 16 | D – 53111 Bonn

Fon: +49 (0)228 651178 | E-Mail: restaurant@cantos-bonn.de

- 1) Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang hinsichtlich Speisen und Getränke, Personenanzahl, Dekoration, Termin sowie Beginn und Ende der Veranstaltung gilt mit schriftlicher Bestätigung als verbindlich vereinbart und dient als Grundlage der Berechnung.
- 2) Alle Preise verstehen sich inklusive der zum Leistungszeitraum geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Etwaige Erhöhungen der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
- 3) Der Auftragnehmer behält sich vor, bei nicht zu vertretenden Umständen einzelne Bestandteile des Menüs durch gleichwertige Speisen oder Getränke zu ersetzen. Die Ersatzprodukte entsprechen dem Charakter der ursprünglich vorgesehenen Produkte. Übersteigt die notwendige Ersatzbeschaffung den ursprünglichen Wareneinsatz um mehr als 5 %, so wird der übersteigende Anteil nach Rücksprache mit dem Auftraggeber zusätzlich berechnet.
- 4) Bei Vertragsabschlüssen, die mehr als ein Jahr vor Veranstaltungsbeginn erfolgen, sind Kostensteigerungen bis 5 % vom Auftragnehmer zu tragen. Im Falle von Kostensteigerungen über 5 % ist der Auftragnehmer berechtigt, diese nachträglich zu berechnen.
- 5) Abweichungen bis minus 10 % von der vereinbarten Gästeanzahl sind bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Erfolgt keine fristgerechte Mitteilung, gilt die ursprünglich vereinbarte Anzahl als Berechnungsgrundlage – auch bei kurzfristigem Nichterscheinen einzelner Gäste. Erhöhungen der Gästezahl können vom Auftraggeber vor Veranstaltung schriftlich nachgemeldet werden. Die entsprechenden Mehrleistungen werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet. Mehrungen im Leistungsumfang (z. B. zusätzliche Speisen oder Getränke) werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
- 6) Bei Reduzierungen von mehr als 20 % der Teilnehmerzahl behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anpassung der Raum- und Tischverteilung vorzunehmen. Dabei wird auf Wünsche des Auftraggebers Rücksicht genommen.
- 7) Bei einer Stornierung bis zu 14 Tage vor Veranstaltung werden 50 % des vereinbarten Endpreises abzüglich ersparter Aufwendungen in Rechnung gestellt. Erfolgt die Stornierung weniger als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnet der Auftragnehmer den dadurch entstehenden Minderumsatz in voller Höhe. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist.
- 8) Nebenleistungen (z. B. Musiker, Technik, Dekoration etc.) werden entweder direkt vom Auftraggeber mit den jeweiligen Dienstleistern abgerechnet oder müssen im Voraus beglichen werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt der Auftraggeber.

- 9) Mängel sind unverzüglich, möglichst während der Veranstaltung, anzuzeigen. Rechnungsbeanstandungen müssen spätestens 5 Tage nach Zugang der Rechnung schriftlich geltend gemacht werden.
- 10) Erteilt eine andere Person als der Auftraggeber die Bestellung im Namen des Auftraggebers, gilt diese Person als bevollmächtigt. Der Auftraggeber bleibt in jedem Fall Vertragspartner und Rechnungsempfänger.
- 11) Ist der Auftraggeber nicht zugleich Veranstalter, haftet er dem Auftragnehmer gegenüber als Gesamtschuldner.
- 12) Rechnungen sind ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe sowie eine Mahnkosten-Pauschale von 20 € pro Mahnung erhoben.
- 13) Bei Veranstaltungen mit über 40 Personen ist eine Anzahlung von 50 % der voraussichtlichen Gesamtsumme bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Wird diese nicht rechtzeitig gezahlt, kann der Auftragnehmer vom Vertrag zurücktreten.
- 14) Für Auftraggeber außerhalb Deutschlands ist die vollständige Zahlung spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erforderlich. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung bei Zahlungsverzug abzulehnen.
- 15) Der Auftragnehmer kann vom Vertrag zurücktreten, wenn berechtigte Anhaltspunkte bestehen, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf gefährdet, oder höhere Gewalt vorliegt.
- 16) Mündliche Nebenabreden bedürfen zur Wirksamkeit der Textform (z. B. E-Mail). Es gelten ausschließlich die AGB des Auftragnehmers.
- 17) Schadensersatzansprüche des Auftraggebers, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. Dies gilt auch für gesetzliche Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Von dem Haftungsausschluss ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit. Schäden aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten). Schäden, die auf vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung beruhen. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt.
- 18) Die Abtretung oder Verpfändung von Ansprüchen gegen den Auftragnehmer ist nur mit schriftlicher Zustimmung zulässig, es sei denn, der Auftraggeber hat ein berechtigtes Interesse nachgewiesen. Ein Aufrechnungsrecht steht dem Auftraggeber nur zu, wenn seine Gegenforderung unbestritten oder rechtskräftig festgestellt ist.
- 19) Im Rahmen der Veranstaltungsorganisation verarbeiten wir personenbezogene Daten (z. B. Name, Kontaktdaten, Bewirtungswünsche) zur Durchführung und Abwicklung der Veranstaltung gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. B DSGVO. Eine Weitergabe erfolgt nur, wenn dies zur Vertragserfüllung erforderlich ist (z. B. an einen Dienstleister). Die Daten werden nur so lange gespeichert, wie es für die genannte Zeit oder gesetzliche Aufbewahrungspflichten notwendig ist. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie in unserer Datenschutzerklärung auf unserer Webseite <https://www.cantos-bonn.de>.
- 20) Sollte eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Die Parteien verpflichten sich, die unwirksame Bestimmung durch eine wirksame Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt.

PLATZ FÜR IHRE FRAGEN / NOTIZEN

cantos
RESTAURANT

Wachsbleiche 16 | 53111 BONN
0228.65 11 78
restaurant@cantos-bonn.de
www.cantos-bonn.de

Bürozeiten: Mo.-Fr. 0900 – 1700 Uhr