

## Getränke

### **Am Buffet**

- Prosecco Spumante Canella 0,75l à € 25,50
- Orangensaft aus der Karaffe 1,0l à € 9,50
- Hausgemachte Zitronenlimonade  
aus dem Spender 1,0l à € 9,80
- Adelholzener Mineralwasser 0,75 à € 4,80

Bier, Soft- und Heißgetränke auf Anfrage.

## Speisen

### **Am Buffet**

- Auswahl an frischem Gebäck (Croissants, Brötchen,  
Brotlaib)
- Butter / Margarine / Aufstrich
- Marmelade / Honig / Nutella
- Wurstplatte mit frischem Aufschnitt
- Räucherlachsplatte
- Käseplatte
- Eier im Glas mit Schnittlauch und Knusperling
- Obstplatte mit frischem Obst der Saison
- Müsli / Cornflakes
- Milch



- Karotten-Orangen Suppe
- Vitello Tonnato
- Caprese Italiano (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
- Antipasti Misto
- Pikanter Couscoussalat
- Kräutermuffins
  
- Verschiedene Muffins
- Bananenbrot

Preis pro Person € 32,50

Für die kleinen Gäste steht selbstverständlich unsere Kinderkarte zur Verfügung.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für die Planung und die Warendisposition benötigen wir zwingend die verbindliche Gästeanzahl eine Woche (7 Kalendertage) vor Veranstaltungsbeginn, diese dient dann auch als Abrechnungsgrundlage.

Für weitere Informationen und Rückfragen stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

### Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn diese ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden.

### Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Restaurants an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Haftung des Restaurants ist, soweit es sich nicht um wesentliche Vertragspflichten (Kardinalspflichten) im leistungstypischen Bereich handelt, beschränkt auf Schäden, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Restaurants, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen zurückzuführen sind; dies gilt nicht im Falle der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Der Veranstalter ist verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

### Leistung, Preise, Zahlung

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhöht werden.
4. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, Verzugszinsen gem. § 288 BGB zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt vorbehalten.
5. Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale von EUR 150,-, soweit das berechnete Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über

- Mitternacht hinaus berücksichtigt.  
7. Raumänderungen bleiben dem Restaurant vorbehalten.

### Rücktritt des Restaurants

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, falls beispielsweise
  - höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme erhält, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist;
  - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Restaurant hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen und die Gegenleistungen des Vertragspartners unverzüglich zu erstatten.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Restaurant, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Restaurants, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.

### Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Gedeckpreis x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Restaurant der eines höheren Schadens vorbehalten.

### Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Restaurant bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Restaurants die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Restaurant zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

#### Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zu Deckung der Gemeinkosten berechnet.

#### Technische Einrichtung und Anschlüsse

1. Soweit das Restaurant für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
2. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants bzw. der Golfanlage Hohenpähl gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.
4. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Restaurants berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Restaurant eine Anschlussgebühr verlangen.
5. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Restaurants ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
6. Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

#### Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant

übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Restaurant der eines höheren Schadens vorbehalten.

#### Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Restaurant kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand -auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Restaurants.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.