

***Außergewöhnliche Feste verlangen
individuelle Organisation und
Umsetzung Ihrer Veranstaltungen.***

*Damit jede Feier zum unvergesslichen Erlebnis
wird gestalten wir mit Ihnen Ihre Veranstaltung
nach den persönlichen Wünschen.*

Fingerfood

Warme Teilchen

Putenbrustspieß mit Erdnussbutter	3,50 €
Medaillon vom Rind auf Kaffeegelee	4,50 €
Lammcurry mit Polenta und Koriander-Kreuzkümmel-Creme	3,50 €
Wachtelkeule auf Portweinemelone	4,50 €
Kartoffel-Gemüsetörtchen auf Tomatenkompott	3,00 €

Kalte Teilchen

Garnelen auf Ananas-Sesamsalat	4,50 €
Zandertatar mit Zitronen-Karamellcreme	4,00 €
Würfel von gebeiztem Lachs auf Dillgurken	4,00 €
Räucherlachs im Brickteig gebacken auf Palmenherzen	4,00 €
Hummerterrine auf Chicoreespitzen und Forellenkaviar	5,00 €

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan auf Sardellenbrot	4,50 €
Poulardenbrustmedaillon auf Olivenkompott	3,50 €
Leberparfait mit grünem Pfeffer und Chili	4,00 €
Marinierter Thunfisch im Kalbfleischmantel	4,50 €
Geflügelmousswürfel an Piment d'Espelettecreme	4,00 €

Englisches Gurkensandwich mit Frischkäse	2,50 €
Tomate-Mozzarellaspieß	3,00 €
Marinierte Oliven mit Basilikum, Koriander und Ingwer	2,50 €
Artischockenherzen auf schwarzen marinierten Bohnen	3,50 €
Bresaola gefüllt mit Fetakäse	4,50 €
Blätterteiggebäck mit Lachs oder Gemüse	3,00 €
Schinkenhörnchen	3,00 €
Chesterstangen	2,00 €

Mini-Apfelstrudel mit Vanillewürfel	3,50 €
Mandelbisquit mit einer Creme von grünem Tee gefüllt	3,50 €
Schokomousse	4,00 €

Canapés

Brie mit glacierten Trauben	3,50 €
Forellenfilet auf Pumpernickelbrot mit Kräuterschmand	4,00 €
Räucherlachs mit Apfel-Sahnerrettich	4,50 €
Roastbeef auf Graubrot mit Remouladensauce	4,50 €
Schwarzwälder Schinken mit Pumpernickel und Schnittlauch	4,50 €

3-Gang Menü´s

Menü I

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Getrüffelte Poulardenbrust auf Portweinjus
mit Gemüsetartelette und Kartoffeltörtchen

“Schwarzwälder Schokoladenmousse“
Zweierlei Schokoladenmousse mit Kirschwasserparfümiertem Bisquit und
marinierten Kirschen im Glas serviert

€32,50

Menü II

Forellencarpaccio mit Pesto gefüllt an
kleinem Salatbouquet und Cherrytomatensalat

Schweinefilet im Kräutermantel auf Barolosauce mit sautierten Pilzen der
Saison, Gemüse und Polentatörtchen

Würfel von weißer Schokoladenmousse und Mangogelée mit Mangoragout und
Champagnersorbet

€39,50

4-Gang Menü´s

Menü I

Törtchen von der Strauchtomate mit Tatar und gebratener Riesengarnele,
Basilikumpesto und Olivenbrotchips

Badische Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößchen

Rosa gebratene Kalbshüfte an weißer Portweinsauce, dazu sautiertes Gemüse
und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Sauerrahmmousse
auf Orangenspiegel mit Gewürzorange

€49,50

ohne Suppe €43,50

Menü II

Spieß von der Riesengarnele und Sankt Jakobsmuschel garniert mit feinen
Chilifäden auf Spargelrisotto mit Ingwer und pikantem Curryschaum

Badische Kräuterschaumsuppe mit Scheiben von der Perlhuhnbrust

Gebratenes Rinderfilet mit frischen Morcheln und Barolojus dazu Gemüse der
Saison und Polenta mit schwarzem Sesam

Dessertteller „Rumpelmayer“

Crème Brûlée im Glas, Petit-Fours mit ihrem Firmenlogo, Schokoladenmousse
von der Valrhona-Schokolade mit marinierten Erdbeeren

€68,00

Dessert als Buffet 4 € Aufpreis pro Person

5-Gang Menü

Menü I

Räucherlachsparfait im Heilbuttmantel gefüllt mit Poulardencurry im
Noriblatt

Getrüffeltes Forellenfilet mit Frischkäserisotto an
Brunnenkresseschaum und Apfelchips

Sorbet vom grünen Apfel mit Merrettichschaum

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Ahornsirupjus mit
Petersilienwurzelgemüse und Pfifferlingen, Charlotte von lila
Kartoffeln

Mango Mille Feuille mit Brombeercreme und Cassissorbet

€84,50



Vegetarisches Menü

Menü I

Mediteranes Gemüse am Rosmarinspieß
auf Spargelrisotto an leichter Chilisauce

Badische Kräuterschaumsuppe mit Schmandnocken

Grünkernrisotto mit Fetakäse
und sautiertem Gemüse

Dessertteller „Rumpelmayer“

Creme Brûlée im Glas, Petit-Fours mit ihrem Firmenlogo,
Schokoladenmousse von der Valhrona-Schokolade mit marinierten
Erdbeeren

€47,50

Menü II

Salat von Rucolanudeln
mit Senfsaatöl und gerösteten Walnusscrostinis

Brunnenkresseschaumsuppe
mit Curryschaum und Rote Beetecremefraiche

Getrüffelte Lasagne von Maisgrießschnitten und Wurzelgemüse,
Tomatencoulis mit gebackenem Gemüse

Mango Mille Feuille mit Brombeercreme und Cassissorbet

€58,00

Saisonale Gerichte

Spargel – Panna-Cotta mit marinierten Spargelspitzen und Kräutersalat	€14,00
Gebackener Spargel mit Parmaschinken und Rucolasalat	€13,00
Stangenspargel „Vinaigrette“ mit gehacktem Ei und Kräutern	€14,00
Spargelcremesuppe	€ 7,00
Portion deutscher Stangenspargel, dazu Flädle neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise	€22,00
Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise mit gebratenem Kalbsrückensteak und neue Petersilienkartoffeln (oder Kratzede)	€29,00

- Preise unter Vorbehalt -
Wir beziehen ausschließlich Spargel aus
der Region, daher kann es zu zeitlicher
und preislicher Verschiebung kommen

Buffet´s

Buffet I

Hausgemachte Tomatenterrine
an Rucola-Pilz-Salat

Hausgemachte Garnelenterrine
an Mangochutney

Brunnenkressesuppe mit Geflügelklößchen

Gebratener Lachs im Brickteig
mit Hummersauce

Blätterteig-Spinat-Schnitte mit Fetakäse gratiniert
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
am Stück gebraten (am Buffet aufgeschnitten)

Beilagen:

Nudeln, Reis, Kartoffelgratin,
Gemüsevariation

Dessertbuffet

Schokoterrine auf Safranäpfeln

Tatar von der Thaimango mit weißem Kaffeeparfait

Mini-Schwarzwälderkiestörtchen im Glas

Crème Brûlée im Glas

Mini-Erdbeertartelettes

Petit-Fours mit Ihrem Firmenlogo

Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade
auf marinierten Erdbeeren

€52,00

Buffet II

Melonensalat mit Parmaschinken
Zuccinimousse auf Ruccolasalat mit Basilikumdressing
Gegrilltes mediteranes Gemüse
Tomate-Mozarella mit Basilikumpesto
Pollo Tonato
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Rusticobaguette und Landbutter

In Aromen und Zitronen gebratene Maispouardenbrust
auf Tomatensugo
Gebratenes Doradenfilet mit englischer Senfsauce
Gefüllte Teigblätter mit Spinat und Ricotta,
dazu Limonensauce
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus
auf Ratatouille-Gemüse

Beilagen:

Gnocchi, Risoles-Kartoffeln, Tomatennudeln,
lingurisches Gemüse

Panna-Cotta mit Fruchtsauce
im kleinen Glas
Hausgemachtes Tiramisu
Weiße und dunkle Schokoladenmousse
im kleinen Glas
Latte Macchiato –Creme
frischer Obstsalat im kleinen Glas

€59,00

Küchenparty

Gerne schließen wir unser Restaurant für Ihre Küchenparty ab 200 Personen.

Wir begeistern Sie und Ihre Gäste mit Live Cooking Stationen in unserer Küche und oder Restaurant – je nach Personenzahl. Ihre Gäste haben die Möglichkeit bei der Zubereitung Ihrer Speisen zuzusehen und diese auch direkt zu genießen.

Die Küchenparty wird nach Ihrem Motto gestaltet wie z. B.
Oktoberfest im Kurhaus,
Brasilianische Küchenparty,
Einmal um die Welt (verschiedene Länder mit Ihren Spezialitäten),
Italienische Küchenparty u.v.m.

Gerne können Sie die Küchenpartys auch als komplett Paket buchen inklusive aller Getränke.

Küchenparty I

Station 1

Hausgemachte Forellenterrine mit Holunderschaum
Eisbeinsülze mit Zwickel (Meerrettich mit Rote Beete)
Kalbstafelspitz in Sauternesgelee an karamellisierten Kirschtomatenkompott
Charlotte von lila Kartoffeln und Geflügelleber mit Balsamicosauce

Station 2

Salatbuffet
Auswahl von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
dazu reichen wir weißes- und Rusticobaguette

Station 3

Grünkernsuppe mit Gemüsewürfel und Markklößchen

Station 4

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
mit Rosmarinbutter und gerösteten Grenaille-Kartoffeln

Geschmorte Kalbshaxe mit frischen Pfifferlingen in Rahm
dazu Gemüse der Saison und breite Nudeln

Live Cooking

Ganzes Lamm am Buffet tranchiert aus der Schäferei Baden-Baden
mit geschmorten Ochsenherztomaten und Gratinkartoffeln

Gebratenes Schweinerückensteak vom Hambacher Hof aus Heilbronn,
Spätburgundersauce mit sautiertem Gemüse und Kartoffelecken

Station 5

Grießflammerie mit Himbeermark
Karamellknöpfli auf Trauben-Mangoragout
Weißes Schokoladenmousse mit Safranäpfeln
Obstsalat

€85,00 pro Person

inkl. Getränke zwischen 19:00 und 24:00 Uhr
(Sekt, Weine, Pils, Wasser, Alkoholfreie Getränke)

Küchenparty II - *Frankreich*

Station 1

Elsässer Landterriner mit Gänseleber
Wildschweinterriner mit Apfel-Salbeisalat
Mille Feuille von Jacobsmuschel und Räucherlachs
Lebermousse mit grünem Pfeffer und Portweingelee
Rindermedaillons mit Kaffeegelée und Zartbitter-Schokolade
Froschschenkel "Provinciale"

Station 2

Salatbuffet
Auswahl von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
dazu reichen wir weißes- und Rusticobaguette

Station 3

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Station 4

Rumpsteak mit Sauerkraut und geschmolzener Gänseleber
dazu Salzkartoffeln

Blut- und Leberwurst aus dem Sud
mit Kartoffelpüree, Äpfeln, Zwiebeln und Majoran

Geschmortes Kaninchen in Creme Fraîche und Sauerrahm
dazu Wurzelgemüse und Risoleekartoffeln

Gebratenes Doradenfilet mit Lavendel und Zitronengras
dazu Olivenöl und Peperoni-Couscous

Rosa gebratene Lammhüfte mit geschmolzenen Tomaten- und Rosmarin
dazu Polenta

Live Cooking

Rumpsteak mit Sauerkraut und geschmolzener Gänseleber
dazu Salzkartoffeln

Geschmortes Kaninchen in Creme Fraîche und Sauerrahm
dazu Wurzelgemüse und Risoleekartoffeln

Station 5

Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Crème Caramel, Exotischer Obstsalat,
Apfeltorte mit Vanillesauce, Clafouti, Charlotte Russe, Petite Four,
Profiteroles, Schneeeier, Himbeerkuchen, Kugelhupf,
Mövenpick Eisstation mit dreierlei Premium Eissorten

€90,00 pro Person

inkl. Getränke zwischen 19:00 und 24:00 Uhr

(Sekt, Weine, Pils, Wasser, Alkoholfreie Getränke)

Küchenparty III - *New York*

Little Italy

Pizza Rucola und Parmaschinken
Frisch aufgeschnittener Vitello Tonnato
Carpaccio di Manzo mit Trüffelcreme (Rinderfiletcarpaccio)
Frische hausgemachte Pasta mit Basilikum-Walnusspesto, Tomatenpesto,
frischen Kräutern und Ölen

China Town - Live aus dem Wok

Knackige Gemüse, Sprossen, Pilze
wahlweise mit Shrimps, Chicken oder Ente
Verschieden Sorten Sushi
Kleine Frühlingsrollen
Dim Sum mit Sweet-Chili-Sauce

Mexico

Tortillas mit Guacamole und feurigem Tomaten-Paprika-Dip

Typical USA - Sandwich & Burger

VIP-Club-Sandwich
Chicken mit gebratenem Bacon, Kopfsalat
und einer extravaganen Trüffelmayonnaise

Burger de Luxe
Rinderfiletmedaillon im gerösteten Burgerbrötchen
mit Sauce Béarnaise

Potatoe Ranch

Ofenkartoffeln mit verschiedenen Toppings:
- Speck
- überbacken mit Bacon und Käse
- mit Quark-Ziegenkäse-Füllung
- klassisch mit Sour Cream

Ostküste/Kalifornien - Fit for Life

Caesar's Salad mit Chicken und knusprigen Kräutercroûtons
Gegrillte Thunfisch-Steaks mit Tomaten-Mango-Salsa

In der Pfanne geschwenkte Riesengarnelen
mit leichtem Papaya-Ingwer-Dip

Sweets

Hausgemachte Berry oder Peach Crumble
mit Eiscreme von der Tahiti-Vanille
Apple Pie, Whiskey Flan, Donuts,
Muffins, Chocolate Pudding, Cherry Mousse

€90,00 pro Person

inkl. Getränke zwischen 19:00 und 24:00 Uhr
(Sekt, Weine, Pils, Wasser, Alkoholfreie Getränke)

AGB's

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Kurhaus Baden-Baden und der Gastronomie zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, private Feiern, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.

2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.

3. Das Restaurant haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.

3. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.

5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder verrechnen.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Restaurants in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

2. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Restaurant in Textform ausübt.

3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Preis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

V. RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach dem vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls - Höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden; - das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, 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; - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist; - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Die der Abrechnung zu Grunde liegende Personenzahl ist die Anzahl, die dem Restaurant 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt ist. Spätere Verminderungen der Personenzahl können nur nach Einzelvereinbarungen, die schriftlich vorab festgehalten wurden, berücksichtigt werden.

2. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants in Textform.

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 dem Kunden unzumutbar ist.

5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so



kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung in Textform mit dem Restaurant. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.

3. Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Restaurant berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.

3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er 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 Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Restaurants.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants.

4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen
© Hotelverband Deutschland (IHA) e.V. Seite 7 Stand: Oktober 2009