

LANGWIEDER SEE
RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Ihre Feier im urigen Bootshaus am See in winterlich gemütlicher Atmosphäre

Feiern Sie in unvergesslicher Stimmung in unserem urigen verschneiten Bootshaus direkt am Langwieder See.
Mit einem separaten Garten, alten Bäumen am Uferrand, einem Bootssteg und unserer großen Holzterrasse, auf der wir Ihre Gäste und Sie bei Kerzenschein mit heißen, winterlichen Getränken begrüßen.
Ob ein runder Geburtstag, Ihre Weihnachtsfeier, ein besonderes Jubiläum oder eine Christmas-Party mit all Ihren Freunden oder Geschäftspartnern als Highlight des Jahres
Wir haben die einzigartige Location, wie gemacht für Ihr Fest in locker-lässiger Atmosphäre.

Außerdem bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass wir unabhängig von der gemeldeten Personenanzahl, eine Mindestberechnung von 30x gebuchter Pauschale veranschlagen.
Bitte beachten Sie, dass wir im Bootshaus nur Gesamt-Pauschalen anbieten.
Bei der Vorbereitung Ihres Festes wünschen wir Ihnen viel Freude und stehen Ihnen gerne bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Bankettabsprache und geben Sie 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung
Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen unsere Mitarbeiter und wir gerne telefonisch bzw. persönlich zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Bootshaus.

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
LANGWIEDER SEE Restaurant Hotel Biergarten
Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München
Telefon 089/864860; Telefax 089/86486298
www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de



SPEISEN & GETRÄNKE

Grillen, chillen, feiern – ganz nach Ihrem Geschmack

Unsere Gastronomie ist bekannt für ihre sehr gute Küche und kulinarische Vielfalt. Ganz nach Gusto verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste im Bootshaus mit ausgewählten Wintermenüs, unseren begehrten Bootshaus-Grillbuffets und weiteren vielseitigen Speisen- und Getränke-Arrangements für jeden Anlass. Flaschengetränke werden in großen Bowls zur Selbstbedienung bereitgestellt. Auf Wunsch steht Ihnen unser Servicepersonal sehr gerne während der gesamten Feier zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier, Veganer oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

→ Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

BOOTSHAUS MIETE

ab 30 Personen € 450,00

→ Unabhängig von der gemeldeten Personenanzahl, veranschlagen wir eine Mindestberechnung von 30x Pauschale.

INDIVIDUELLE DEKORATION & MENÜKARTEN
Feiern mit Stil und in einzigartiger Atmosphäre

Dekoration
Unsere Winterdekoration:
Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und frischen Tannenzweigen. Pro Person EUR 5,00.

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische empfehlen wir unsere Floristin Ute Kunkel. Sie ist mit den Gegebenheiten unseres Hauses vertraut und dekoriert auf Wunsch mit Windlichtern, Lichterketten, etc. Tischdekorationen erhalten Sie je nach Art und Saison ab € 38,00.
Menükarten mit individuellem Text drucken gerne wir für € 4,00/Stück.

→ Externe Floristen bitten wir, den Aufbau 1–2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn und den Abbau noch am selben Tag durchzuführen. Konfetti, Glasperlen und Kleinst-Streugut sind aufgrund des Reinigungsaufwands nicht erlaubt. Bitte beachten Sie zudem die Brandschutz-Vorschriften, die wir Ihnen auf Wunsch gerne aushändigen.

MUSIK & RAHMENPROGRAMM
Für eine rundum gelungene Feier

Ob DJ, Band, Fackelwanderung im verschneiten Naherholungsgebiet oder ein gemütliches ,,get-together“: Gerne stellen wir den Kontakt zu unseren Partnern für Sie her. Bitte weisen Sie Ihre selbst organisierte Band oder Ihren DJ darauf hin, sich rechtzeitig vorher mit uns in Verbindung zu setzen, da damit wir uns bezüglich Zufahrt, Auf- und Abbau, notwendigem Zubehör und Lautstärke abstimmen können. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Getränke und Speisen wir Ihren Musikern, Fotografen etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

→ Denken Sie daran, Ihre Firmenfeier bei der GEMA vorab anzumelden. Können Sie keine GEMA-Freistellungsbestätigung vorweisen, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 70,00 inkl. MwSt. Gerne stellen wir Ihnen als Tonanlage mit AUX-Anschluss unsere „Bose Box“ für € 170,00 incl. MwSt. zur Verfügung.

ÜBERNACHTEN IM HOTEL LANGWIEDER SEE
Entspannung pur für Ihre Gäste

Lassen Sie Ihre Feier ganz entspannt mit einer Übernachtung in unserem Hotel ausklingen. Immer mit dabei: Ein köstliches Frühstück für einen genussvollen Start in den Tag! Bitte reservieren Sie die Zimmer für Ihre Gäste 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn direkt unserer Rezeption unter Telefon 089 – 86 48 60 oder per E-Mail an info@langwiedersee.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Gültig von 01.11.2026 bis 31.03.2027

SO WIRD IHRE FEIER IM BOOTSHAUS UNVERGESSLICH
Die wichtigsten Infos auf einen Blick

LANGWIEDER SEE
RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Bitte beachten Sie unser AGB im Anhang.

Allergenkennzeichnung
Ein Allergenkennzeichnungs-Ordner liegt in unserem Restaurant zur freien Ansicht aus.
Haftungsausschluss: Wir kochen frisch, daher können Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein. Bitte teilen Sie uns unbedingt vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden.

Ansprechpartner
Um Ihre Veranstaltung reibungslos koordinieren zu können, bitten wir Sie uns eine Person zu nennen, mit der wir Einlagen, Reden etc. abstimmen können.

Familien mit Kindern
Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter anwesend sein werden und ob Hochstühle benötigt werden. Kinder können gerne aus unserer Kinderspeisekarte wählen. Für Unterhaltung sorgen ein Spielzimmer, ein Babyzimmer sowie ein großer Spielplatz vor dem Haus – bei vielen Kindern empfehlen wir eine Kinderbetreuung.

Feuerwerk
Aufgrund behördlicher Auflagen ist es nicht gestattet auf unserem Gelände ein Feuerwerk oder eine Feuershow durchzuführen.

Gabelgeld
Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir eine Gabelgeld pro Gast in Höhe von € 4,00. Für Ihre Kuchen und Behältnisse übernehmen wir keine Haftung. Bitte denken Sie an die Kennzeichnungspflicht für Allergene. Das Einbringen weiterer Speisen und Getränken ist nicht möglich.

Stornobedingungen
Mit Buchung der Veranstaltung gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe AGBs) insbesondere die Stornobedingungen als vollständig verstanden und rechtlich akzeptiert.

Tischwäsche
Mitteldecken und Besteckkrüge unterstreichen standardmäßig die urige Atmosphäre im Bootshaus. Gerne decken wir für € 5,00 pro Person die Tische mit weißen Vintage-Mitteldecken, Besteck, Gläsern, Stoff-Servietten ein.

Toiletten
Die Toiletten befinden sich ebenerdig, direkt neben dem Bootshaus oder ansonsten im Haupthaus.

Trinkgeld
Unser Serviceteam freut sich über Ihre Wertschätzung! Ob und wieviel Trinkgeld Sie geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Üblich sind 5% - 8% der Gesamtrechnung.

Sperrstunde
Bei Banketten wird regulär bis 0.00 Uhr serviert und ausgeschenkt. Eine Verlängerung ist bis maximal 2.00 Uhr möglich. Ab 0.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde € 220,00 inkl. MwSt. Die individuelle Anfangs- und Endzeit wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt.

Zahlungsmodus
Für die feste Buchung des Bootshauses erheben wir eine Reservierungsgebühr von € 450,00, die auf die Gesamtrechnung angerechnet wird. Die Restsumme bitten wir am Tag der Veranstaltung oder am Tag darauf in bar oder mit EC-Karte zu bezahlen. Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei der Menüabsprache.

Unsere Bootshaus-Wintergrill-Pauschale:

(Mindestberechnung 30 Personen)

„Packen Sie sich nur warm ein!“ Gerne bereiten wir auch zur kalten Jahreszeit ein schönes Grillbuffet für Sie zu. Bei trockenem Wetter wird draußen für Sie gegrillt; bei schlechtem Wetter werden die Speisen in der Küche zubereitet und in großen Reinen und Schüsseln auf den Tischen eingestellt. Für das reine Grillen veranschlagen wir circa eine Stunde.

Wir begrüßen Sie am Seeufer bzw. auf der Bootshaus-Terrasse
ab 18.00h:
mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch

Kleine knusprige Kartoffel-Rösti-Taler, fein belegt u.a. mit:
Frischkäse | Lauchzwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs
geschmolzenem Bergkäse

Abendessen
als großes Grillbuffet „Wintertafel“

Scheiben vom Roastbeef | Remoulade
Räucherfische | frisch geriebener Meerrettich | Knoblauch | Petersilie
marinierte Schwammerl | Wurzelgemüse gepickelt
Stückerl vom süß-sauer mariniertem Hokkaidokürbis
karamellisierter Ziegenkäse | Trüffel-Honig
Bunter Linsensalat | Lorbeer | Balsamico
Bunte Wintersalate
Brotauswahl | Griebenschmalz | Aufstrich

Vom Grill gibt´s:
BBQ-Steaks vom Bayrischen Jungrind
Baby-Ribs – glasiert
Nürnberger Bratwürstl
Ganzes Filet vom Norweger Lachs auf dem Buchenholzbrett
Gebratener Halloumikäse | Quitten-Granulat | Zimt

Olivenöl | frische Kräuter | gebratenes Ofengemüse
Karamellisierte Kürbis Spalten
Kartoffelgratin

Dazu gibt´s:
geschmorte Zwiebeln | Hummus | hausgemachte BBQ Soße | Kräuterbutter
Senf-Relish | Curry-Mango-Dip

Zum Dessert gibt´s
Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn | Vanillesoße
Kleine Dessertauswahl

Weitere Getränke zur Bootshaus-Wintergrill-Pauschale

Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd
Fruchtsaftschorlen | Limonaden | Paulaner Spezi | Coca-Cola
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“
- wird auch in großen Bowls angeboten -
Weißwein und Rotwein
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“ | Tee auf Wunsch

Die Pauschale gilt von 18.00h bis 23.00h
und enthält wie folgt:

Speisen und Getränke (in einem Zeitraum von fünf Stunden, siehe oben)
Servicekosten
Besteck | Geschirr | Tischläufer
Auf- und Abbau
Reinigung

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 139,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei
Für Kinder von 2-5 Jahren beträgt die Pauschale € 32,00.
Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 62,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc) beträgt
€ 90,00/Person

Für jede weitere Stunde Verlängerung berechnen wir zzgl. € 10,00/Person ab 0.00 Uhr.
Eine Verlängerung ist insgesamt nur bis 2.00h möglich.

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.



Unsere Bootshaus-Weihnachtszauber-Pauschale:

Wir begrüßen Sie am Seeufer bzw. auf der Bootshausterrasse
ab 18.00h:
mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch

Kleine knusprige Kartoffel-Rösti-Taler | verschieden belegt u.a. mit:
Frischkäse | Lauchzwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs |
geschmolzenem Bergkäse

Abendbuffet

- Vorspeisen am Tisch eingestellt -
Scheiben vom Roastbeef | Remoulade
Räucherfische | frisch geriebener Meerrettich | Knoblauch | Petersilie
marinierte Schwammerl | Wurzelgemüse gepickelt
Stückerl vom süß-sauer mariniertem Hokkaidokürbis
karamellisierter Ziegenkäse | Trüffel-Honig | Rosmarin
Bunter Linsensalat | Lorbeer | Balsamico
Bunte Wintersalate
Brotauswahl | Griebenschmalz | Aufstrich

Winterliche Cremesuppe
vom Hokkaido-Kürbis und der Kokosnuss
Steierisches Kürbiskernöl | Kürbiskerndl

Hauptspeisenbuffet:
In Ganzen gebratene Rinderlende | Barolojus
geschmortes Wintergemüse | getrüffeltes Kartoffelpüree

Auf der Haut kross gebratener Flusszander
Rotes Curry | Stern-Anis | Süßkartoffelgemüse

Pikantes Blumenkohlsteak
Kartoffel-Gemüse-Gröstl | Chimichurri
(vegetarisch)

Zum Dessert gibt´s
Winterlicher Bratapfel | Marzipan | Rosinen
lauwarme Vanille-Tonkabohnen-Sauce



Weitere Getränke zur Bootshaus-Weihnachtszauber-Pauschale
Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd
Fruchtsaftschorlen | Limonaden | Paulaner Spezi | Coca-Cola
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“
- wird auch in großen Bowls angeboten -
Weißwein und Rotwein
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“ | Tee auf Wunsch

Die Bootshaus-Weihnachtszauber-Pauschale gilt von 18.00h bis 23.00h
und enthält wie folgt:

Speisen und Getränke (in einem Zeitraum von fünf Stunden, siehe oben)
Servicekosten
Besteck | Geschirr | Tischläufer
Auf- und Abbau
Reinigung

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 129,00
Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei
Für Kinder von 2-5 Jahren beträgt die Pauschale € 32,00.
Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 62,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.) beträgt
€ 90,00/Person

Für jede weitere Stunde Verlängerung berechnen wir zzgl. € 10,00/Person ab 0.00 Uhr.
Eine Verlängerung ist insgesamt nur bis 2.00h möglich.

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.



Unsere Bootshaus Adventsmenü-Pauschale:

(Mindestberechnung 30 Personen)
Bitte wählen Sie jeweils aus nachfolgenden Menü-Vorschlägen eine Vorspeise,
ein Hauptgericht und eine Nachspeise.

Wir begrüßen Sie am Seeufer bzw. auf der Bootshaus-Terrasse
ab 18.00h
mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch

Kleine knusprige Kartoffel-Rösti-Taler | verschieden belegt u.a. mit:
Frischkäse | Lauchzwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs
geschmolzenem Bergkäse

Abendessen als Menü

Vorspeise:
Eine große Schüssel knackiger Wintersalate
Balsamicodressing | gebräunte Egerlinge | Lauchzwiebeln |
Parmaschinkenkrusteln | Weißbrot-Croutons | Birnenspalten | Baguette/Brot

oder

Bayerische Vorspeisenplatte | geräucherter Landschinken⑦ | Leberwurst⑦
Kräuterfrischkäse | würziger Bergkäse | gekochter Hinterschinken⑦ | Mini-Cabanossi
Essiggurkerl | rote Zwiebeln | Meerrettich | Baguette/Brot
(Aufpreis € 6,00/Person)

Hauptgericht in großen Reinen:
>>Langwieder Bratenpfandl<<
knuspriger Schweinebraten | gebratene Bauernente | Fleischpflanzerl
Blaukraut | gebratene Brezenknödelscheiben | dunkler Naturjus

oder

Geschmortes Gulasch vom Junghirsch
Serviettenknödel | Apfel-Blaukraut | Rosenkohl | Preiselbeeren – kalt gerührt

oder

Süßkartoffel-Auflauf | Koriander | Curry |Kokosmilch
-vegan-

Zum Dessert gibt´s:
Kleine feine weihnachtliche Dessertvariation

oder

Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn
Bourbon-Vanillesoße

Weitere Getränke zur Advents-Menü-Pauschale
Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd
Fruchtsaftschorlen | Limonaden | Paulaner Spezi | Coca-Cola
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“
- wird auch in großen Bowls angeboten -
Weißwein und Rotwein
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“ | Tee auf Wunsch

Die Pauschale gilt von 18.00h bis 23.00h
und enthält wie folgt:
Speisen und Getränke (in einem Zeitraum von fünf Stunden, siehe oben)
Servicekosten
Besteck | Geschirr | Tischläufer
Auf- und Abbau
Reinigung

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 119,00
Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei
Für Kinder von 2-6 Jahren beträgt die Pauschale € 22,00.
Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 52,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.) beträgt
€ 90,00/Person

Für jede weitere Stunde Verlängerung berechnen wir € 10,00/Person.
Eine Verlängerung ist insgesamt nur bis 2.00h möglich.

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.



Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett
hausgemachtes Chutney | Nüsse | Brot und Butter EUR 18,00

Südtiroler Speckplatte
Heumilchkäse | Senf |Gewürzgurken | Brot und Butter EUR 19,90

Unsere Aperitifs

Wir begrüßen Sie am See mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
EUR 5,90/Haferl

und karamellisierten Maroni (geschält) EUR 6,50/Portion

Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 150,00

Winterfeuer			
Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei)		EUR	5,00
Glühwein Sprizz			
Glühwein | Limejuice | Ceylon-Zimt | Prosecco spumante		EUR	9,50
Mandarinen Sprizz			
Mandarine | Limejuice | Prosecco spumante		EUR	9,50
Hausgemachte „Langwieder See“ Holunderlimonade			
grüne Minze | Limette	0,2l	EUR	5,00
Glas “Case bianche” Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut			
Lebhaft perlend | ein Spitzenprosecco	0,1l	EUR	8,20
- mit Aperol | Cassislikör oder Holunderblütensirup	0,1l	EUR	8,80
Lillet Berry			
Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert) spritziges Ginger Ale aufgegossen | marinierte Waldbeeren | Eiswürfel		EUR	9,50
Gin Tonic mit 4cl Gin		EUR	13,50
“Rocco” (auch alkoholfrei möglich) spritziger Apfel | Prosecco | Lime Juice | Eiswürfel | Apfelschnitz		EUR	9,50

Unsere Getränke

Zum Selbstbedienen gibt es u.a. aus Flaschen:

„Hacker Pschorr“ Hell | Natur Radler 0,33l

“Paulaner”Weißbier | „Hacker Pschorr“ Münchner Hell/Natur Radler alkoholfrei 0,5l

Coca-Cola⑨⑩⓪ | Coca-Cola zero ⓪⑨⑩ 0,33l

„Paulaner“ Spezi⑨⑩⓪ 0,33l

„Fanta“ Orange⓪⑨ 0,33l

Apfel- | Maracuja- | Rhabarber- | Johannisbeerschorle 0,3l

„Adelholzener“ medium/naturell 0,75l

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Langwieder See OHG --- II. Veranstaltungen

. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer II genannten Geschäftsbedingungen gelten für Verträge des Hotels über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen für Tagungen, Seminare und Bankette sowie sonstige Veranstaltungen einschließlich sämtlicher damit zusammenhängender Lieferungen und Leistungen mit Ausnahme der Übernachtungsleistung, für die Ziffer I mit den dortigen Geschäftsbedingungen auch dann Anwendung findet, wenn zeitgleich eine Veranstaltung stattfindet.

Etwaige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Veranstaltungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, den erfolgten Vertragsabschluss schriftlich zu bestätigen.

Die Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume sowie deren Nutzung zu anderen als den bei Vertragsschluss vereinbarten Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels unzulässig. Vorstellungsgespräche, Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen sind nur bei entsprechender vertraglicher Vereinbarung zulässig.

3. Leistungen, Preise

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen

3.2 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der Personen, der Leistungen des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Leistungen des Hotels vereinbarte Preise zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

Die Rechnungen des Hotels sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

3.4 Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Das Gleiche gilt für eine Buchungsgebühr für eine bestätigte Raumreservierung.

3.5 Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

4. Stornierung/Rücktritt

Vorbehaltlich anderweitiger Vereinbarungen gilt Nachfolgendes:

4.1 Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von der Verpflichtung, den vereinbarten Mietpreis zu bezahlen. Das Hotel ist berechtigt, eine geleistete Anzahlung einzubehalten und auf die Zahlungsverpflichtungen des Kunden anzurechnen.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

4.3 Tritt der Kunde erst zu einem Zeitpunkt von dem Veranstaltungstermin zurück, der später als fünf Monate vor dem Veranstaltungstermin liegt, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zu dem vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Getränke- und Speisenumsatzes bzw. bei einer Stornierung weniger als vier Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstermin 70 % des Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.

4.4 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl bzw., soweit für das Menü noch kein Preis vereinbart wurde, wird das preiswerteste 4-Gänge-Menü des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, sowie pro Person zwei Flaschen Wasser und eine Flasche Wein, wobei der Durchschnittspreis pro Flasche für den für diese Veranstaltung angebotenen Wein zugrunde gelegt wird.

4.5 Bei den vorstehend vereinbarten Pauschalen sind die ersparten Aufwendungen des Hotels bereits berücksichtigt. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass dem Hotel höhere ersparte Aufwendungen entstanden sind, dem Hotel bleibt die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens vorbehalten.

5. Rücktritt des Hotels

5.1 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß vorstehender Ziffern 4.2 bis 4.5.

5.2 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- der Kunde die Räume vertragswidriger Weise Dritten überlässt.

5.3 Soweit der Rücktritt durch das Hotel aus Gründen erfolgt, die der Kunde zu vertreten hat, bleibt die Verpflichtung des Kunden zur Zahlung der vereinbarten Miete bestehen. Die Regelungen in Ziffer 4.2 bis 4.5 gelten entsprechend.

6. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Hotels. Ein etwaiger Verzehr von Seiten der Musiker und Künstler, die von dem Kunden gebucht wurden, wird dem Kunden in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für bestellte und nicht abgenommene Leistungen.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl bis max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechung entsprechend berücksichtigt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

6.3 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % nach unten ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Kunden unzumutbar ist. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, ohne dass dies das Hotel zu vertreten hätte, kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, die – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung – mit € 150,00 pro Stunde pauschaliert werden.

7. Speisen und Getränke

Dem Kunden ist es nicht gestattet, Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, das in diesen Fällen berechtigt ist, einen angemessenen Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe der zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

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

8.4 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.5 Störungen vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt.

9. Haftung des Hotels

9.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns 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 Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.

9.2 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände werden nicht in das Hotel eingebracht, sondern befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

9.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial des Kunden hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Das Aufstellen und Anbringen von Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

9.4 Der Kunde hat die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibes Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Verjährung und Aufrechnung

10.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

10.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen, mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort ist München.

11.3 Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Sitz des Hotels als Gerichtsstand.

11.4 Es gilt deutsches Recht.

11.5 Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.