



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



Von drauß vom Walde komm ich her  
ich muß Euch sagen es weihnachtet sehr  
Allüberall auf den Tannenspitzen  
sah ich goldene Lichtlein sitzen.

Und droben aus dem Himmelstor  
sah mit großen Augen das Christkind hervor.  
Theodor Storm

## *Herzlich Willkommen in unserem Bootshaus... gerade jetzt zur kalten Jahreszeit*

Feiern Sie in unvergesslicher Stimmung in unserem urigen Bootshaus  
direkt am Langwieder See.

Mit einem separaten Garten, alten Bäumen am Uferstrand, 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 Firmenfeier, ein besonderes Jubiläum  
oder ein Winter Event mit all Ihren Freunden oder Geschäftspartnern

Wir haben die einzigartige Location, wie gemacht für Ihr Fest in locker-lässiger Atmosphäre!

**Das Bootshaus ist ab 30 Personen buchbar, die Raummiete beträgt € 450,00.**

***Außerdem bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass wir unabhängig von der  
gemeldeten Personenanzahl, eine Mindestberechnung von 30 Menüs bzw. gewähltem  
Buffet veranschlagen.***

Anbei finden Sie unsere Getränke- und Speisenauswahl.

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 Menüabsprache und geben Sie 5 Tage 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. Bitte beachten Sie, dass  
Ihre Veranstaltung in diesen unruhigen Zeiten von behördlichen Maßnahmen bezüglich Corona  
betroffen sein kann. Wir bitten Sie, sich dann zeitnah mit uns in Verbindung zu setzen, damit  
wir notwendige gesetzliche Vorgaben mit Ihnen abstimmen können.

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](http://www.langwiedersee.de) [info@langwiedersee.de](mailto:info@langwiedersee.de)



## Besondere Hinweise

### Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Des Weiteren liegt unser Allergenkennzeichnungs-Ordner für alle Gäste zugänglich in unserem Restaurant zur freien Ansicht aus.

Haftungsausschluss: So sehr wir uns auch bemühen, bei uns wird frisch gekocht, 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.

### Dekoration

#### **Unsere Winterdekoration:**

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und frischen Tannenzweigen. Pro Person EUR 4,50.

#### **Blumenarrangements**

Blumengestecke und Arrangements erhalten Sie ab € 35,00 pro Tischgesteck. Gerne dekorieren wir auch mit Blumen und Zweigen in kleinen Töpfen (ab € 18,00/Topf) und Windlichtern sowie Lampions in den Bäumen (Preis nach Aufwand).

### Einbringen von Speisen und Getränken

Haben Sie Eltern, Freunde und Verwandte, die gerne selber backen und bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir Gabelgeld pro Gast in Höhe von € 3,90.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung übernehmen. Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht für Allergene.

Bitte beachten Sie, dass das weitere Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

### Feuerwerk

Leider ist es nicht gestattet auf unserem Gelände ein Feuerwerk durchzuführen.

### Unsere Geschäftsbedingungen

Auch wir haben Sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen, die Sie auf der letzten Seite finden.

### Hotelzimmer

Bitte wenden Sie sich direkt an die Rezeption um Zimmer zu buchen. Denken Sie daran, notwendige Zimmer frühzeitig vorzubestellen und uns die verbindliche Zimmeranzahl drei Monate im Voraus zu melden.

### Tischwäsche

Um die urige Atmosphäre zu unterstreichen, sind im Bootshaus nur Deckservietten vorgesehen. Sollten Sie dennoch Tischdecken, etc. wünschen, sprechen Sie dies bitte mit uns bei der Bankettbesprechung ab. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag.

### Trinkgeld

Unsere Mitarbeiter aus Service und Küche freuen sich, wenn Sie beim Bezahlen der Gesamtrechnung am nächsten Tag auch an sie denken. Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Vielen Dank im Namen unseres Teams.

## Künstler

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen im Allgemeinen eine *GEMA-Gebühr* anfällt. Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 60,00 inkl. MwSt. Geburtstagsfeiern sind von der *GEMA-Gebühr* ausgenommen.

## Stornobedingungen

Storno klingt immer unangenehm und ist es auch für beide Seiten. Mit Buchung der Veranstaltung gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe AGBs) insbesondere die Stornobedingungen als vollständig verstanden und rechtlich akzeptiert.

## Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Bootshaus regulär bis 0.00h serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nur bis maximal 2.00h möglich. Ab 0.00h berechnen wir pro angefangene Stunde einen Betrag von € 190,00 inkl. MwSt.

## Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin,

- sich mit uns im Vorfeld bezüglich Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Ablauf der Feier abzustimmen.
- dass keine direkte Zufahrt zum Bootshaus möglich ist und geeignete Transportmittel (Rollwägen o. ä.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtenanlagen verfügen.
- zwingend bei der Lautstärke der Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.
- dass Musik nur bis eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende bzw. bis maximal 1.30 h gespielt werden kann.
- der **Abbau** evtl. Musikanlagen **muss am selben Abend bis Veranstaltungsende** erfolgt sein.

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Getränke und Speisen wir Ihren Musikern etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

## Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf. Bitte klären Sie die Zahlungsart (bar oder per EC-Karte → keine Kreditkarten) bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bitte denken Sie daran, Ihre EC-Karte im Voraus bei Ihrer Bank frei schalten zu lassen. Bei Banketten von mehr als 20 Personen erlauben wir uns, eine Vorkasse zu berechnen. Um Ihren Raum fest für Sie buchen zu können, bitten wir um eine Reservierungsgebühr, die wir bei Ihrer Gesamtrechnung berücksichtigen.

Die aufgeführten Preise gelten für den Tag Ihrer Veranstaltung.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Gültig von 01.11.2022 bis 28.02.2023.



## Unsere Aperitifs

(in 0,1 l, wenn nicht anders angegeben)

---

Wir begrüßen Sie am See bei offenem Feuer, mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein  
EUR 5,50/Haferl  
und gerösteten Maroni EUR 6,00/Portion  
Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 100,00

---

Hot Toddy Whiskey-Honey-Orange Punch Heißer Punsch mit Irish Whiskey, Orangensaft, Akazienhonig und Zimt verfeinert	EUR 8,50
„Topsy Santa“ Heiße Schokolade mit Rum verfeinert und Marshmallows	EUR 6,50
Winterfeuer Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei)	EUR 5,00
Alkoholfreier Cranberry-Apfelpunsch verfeinert mit frischer Limette, Zimt und Ahornsirup	EUR 5,00
Orangencocktail frischer Orangensaft mit Grenadine verfeinert – ohne Alkohol	0,2l EUR 6,70
Gin Tonic mit 4cl Gin	0,15l EUR 11,50
Glas „Case blanche“ Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco	0,1l EUR 7,50
- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen	0,1l EUR 8,20

### ...dazu was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer  
Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 100,00

Blätterteig Röllchen mit Gruyere und Tomaten-Vanille-Marmelade EUR 6,20  
Gratinierter Brie mit Preiselbeer-Gel EUR 7,20  
Enten Croquettes mit Himbeer-Dip EUR 8,50

### **Lauwarme Schmandkücherl**

Knuspriger, dunkler, kräftiger Roggenbrotteig mit Schmand bestrichen und belegt mit:

- Mariniertem Wurzelgemüse,
  - geräucherten Speck-Krusteln
  - geräuchertem Fisch
- pro Stück EUR 4,70



## Unsere Wintermenüs im Bootshaus

Bitte wählen Sie jeweils aus nachfolgenden Vorschlägen eine Vorspeise, ein Hauptgericht und eine Nachspeise. Je nach Wunsch und Platz wird das Menü dann entweder auf dem Tisch eingestellt oder in Buffetform zum Selberholen aufgebaut.

### Vorspeise

(wird mit einem gemischten Brotkorb serviert, dazu zweierlei Aufstrich)

Eine große Schüssel knackiger Wintersalate  
in Balsamicodressing mit gebräunten Egerlingen, Lauchzwiebeln, Parmaschinkenkrusteln,  
Weißbrot-Croutons und Birnenspalten

\*\*\*\*\*

>>Kleine winterliche Vorspeisenplatte<<  
Geräuchertes Filet von der Bachforelle, geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße,  
Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin verfeinert, gepickeltes Gemüse,  
Stückerl vom süß-sauer mariniertem Hokkaidokürbis, würziger Rucolasalat  
(Aufpreis € 4,50/Person)

\*\*\*\*\*

Bayerische Vorspeisenplatte  
mit geräuchertem LandschinkenⓈ, LeberwurstⓈ, Kräuterfrischkäse, würziger Bergkäse,  
gekochter HinterschinkenⓈ Mini-Cabanossi, Essiggurkerl, rote Zwiebeln und Meerrettich  
(Aufpreis € 4,50/Person)

Auf Wunsch servieren wir Ihren Gästen gerne zusätzlich eine  
Winterliche Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Kokosnuss  
(Aufpreis € 7,90/Person)

### Hauptgericht

„Osso Bucco“

In Weißwein, Tomaten und Kräutern geschmorte Kalbshaxenscheiben  
mit buntem Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln und Gremolata

\*\*\*\*\*

Geschmorter Rinderbraten  
mit Kartoffelpürrée, gebuttertem Gemüse und Barolo-Jus

\*\*\*\*\*

>>Langwieder Bratenpfandl<<  
knuspriger Schweinebraten, mit Rosmarin gebratene Bauernente, Fleischpflanzerl  
mit Blaukraut, gebratenen Brezenknödelscheiben und dunkler Naturjus

### Dessert

Kleine feine Desserts in Gläsern und Tontöpfchen

\*\*\*\*\*

Lauwarme Apfelkücherl mit Zimt-Zucker und Bourbon-Vanillesoße

\*\*\*\*\*

Warmer, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln  
mit hausgemachtem Apfelkompott und Puderzucker (Aufpreis € 4,50/Person)

**Menüpreis pro Person € 44,00**

## „Wintergrillen“

„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.

### Bootshaus Grillbuffet „Eiszauber“

(Mindestberechnung 30 Personen)

#### Unser reichhaltiges Bootshaus Vorspeisenbuffet:

Bulghursalat mit Petersilie, Kirschtomaten und Zitronendressing  
Mit Trüffel-Honig karamellisierter Ziegenkäse  
Frischer Feldsalat mit ausgelassenem Speck  
Süßer Karottensalat mit Rosinen und Mandelstiften  
Bunte Wintersalate  
Brotauswahl

#### Vom Grill gibt´s:

BBQ-Steaks vom Bayrischen Jungrind  
Halsgrat vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
Mit Ras El Hanout marinierte Wallner Puten Steaks  
Gebratener Halloumikäse mit Quitten-Granulat und Zimt verfeinert  
Ganzes Filet vom Norweger Lachs auf dem Buchenholzbrett

In Olivenöl und frischen Kräuter gebratenes Ofengemüse  
Karamellierte Kürbis Spalten  
Offenkartoffel mit Kräuter Quark

Dazu gibt´s: Kräuter Quark, hausgemachte BBQ Soße, Ketchup, würzige Kräuterbutter und grüne Pfeffer-Rahm Soße

Zum Dessert gibt´s  
Große Pfannen mit hausgemachtem Kaiserschmarrn  
dazu Apfelkompott

Kleine Dessertauswahl

**Grill-Buffer Preis pro Person 69,50**

### Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett mit hausgemachtem Chutney und Nüssen, Brot und Butter	€ 14,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	€ 9,50
Südtiroler Speckplatte mit Heumilchkäse, Senf, Gewürzgurken dazu Brot und Butter	€ 17,50

## All American X-mas BBQ Buffet

Mit Frischkäse gefüllte Mini Paprika  
Cole slaw (Kraut-Karottensalat)  
Knackiger Gärtnersalat mit Ranch-Dressing  
Ceasar Salad mit würzigem Parmesan-Dressing, Weißbrotroutons und Parmesanhobel  
Bunte Brotauswahl

### Vom großen Grill gibt´s:

Hamburger und Cheeseburger  
BBQ glasierte Spare-Ribs („Lady Ribs“)  
Mit buntem Pfeffer marinierte Steaks vom Bayrischen Jungrind  
Gambas Al Ajilo Pfanne

In der Schale gebackene Baked Potatoes mit Kräuter Sour-Cream  
Baked Beans (die klassische amerikanische Steakbeilage)  
Karamalisierte Kürbis Spalten  
Ofen Gemüse

Dazu gibt´s leckere Dips und Saucen:  
Pikante Guacamole, Kräuter Sauerrahm  
Hausgemachte BBQ Soße, Ketchup und Mayonnaise

Zum Dessert gibt´s ein Dessertbuffet  
mit einer Auswahl an weihnachtlichen Desserts im Tontöpfchen  
Spiegel mit Früchten und Plätzchen

**Grill-Buffet Preis pro Person 79,50**

## Unser Tatarenhut-Essen

Wir starten mit einer großen Schüssel knackiger Blattsalate  
mit hausgemachtem Balsamicodressing, dazu gibt es würziges Knoblauchbrot

Dann wird der Tatarenhut (aus Eisen), der bereits in der Tischmitte steht, mit einer Brennpaste erhitzt. In die Hutkrempe füllen wir Ihnen eine würzige Fleischbrühe und Gemüsestreifen. Nun kann sich jeder Gast am Tisch nach Belieben kleine Fleischstücke von der Wallner Bio-Pute, Rind und vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Zucchinischeiben und Schwammerl auf den inzwischen heißen Hut legen. Kurz Grillen lassen und dann mit einer der vier hausgemachten Soßen (Curry, BBQ, und Knoblauchsauerrahm) genießen!

Dazu gibt es in der Schale gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark.  
Zwischendurch genießt man die herzhafte Suppe, die immer kräftiger wird.



*Bitte beachten Sie, dass wir pro Tisch (ca. 6-8 Personen)  
jeweils einen Tatarenhut aufstellen.*

Kleine Dessertauswahl  
mit verschiedenen süßen Speisen im Glas/Tontöpfchen

**Preis pro Person 47,50**

## Unsere Getränke

### **Zum Selbstbedienen gibt es u.a. aus Flaschen:**

„Hacker Pschorr“ Hell, Natur Radler 0,33l	€ 3,50
Coca-Cola®®® oder Coca-Cola zero ®®® 0,33l	€ 4,00
„Paulaner“ Spezi®®® 0,33l	€ 4,00
„Fanta“ Orange®® 0,33l	€ 4,00
„Vio“ Apfel- oder Johannissbeerschorle 0,3l	€ 4,00
„Vio“ Bio Limonade Zitrone-Limette 0,3l	€ 4,00
„Adelholzener“ medium/naturell 0,75l	€ 8,20
Haferl „Dallmayr“ Kaffee oder Haferl Cappuccino Fairtrade	€ 4,60
„Heimbs“ Espresso Fairtrade	€ 2,90

## Flaschenweine, weiß 0,75l

### **Grauburgunder QbA trocken**

Manz, Rheinhessen

100% Grauburgunder, Stahltank; sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 37,50

### **Prachtstück Weissweincuvee QbA**

Weingut Metzger -Pfalz-; 67% Weissburgunder, 33% Chardonnay

Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase. Gelbes Steinobst und ein Hauch Würzigkeit unterstreichen die Charakteristik. Saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert. Exemplarisch frisch und charmant. € 36,50

### **New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein**

Abf. Salzl, -Österreich Neusiedlersee; In der Nase sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen, am Gaumen sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, 10 Monate im Eichfass € 36,50

### **Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée**

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra –Piemont

Elegantes und typisches Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischen Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert € 37,50

### **I Frati Lugana D.O.C.**

Abf. Cà dei Frati –Lombardei

Dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen. € 41,00

## Flaschenweine, rot 0,75l

### **Blackhole trocken**

Eric Manz, Rheinhessen

Dornfelder und Merlot, Duft nach Herzkirschen, roten Johannissbeeren, sehr vielschichtig mit feiner Tanninstruktur und guter Länge. € 37,50

### **Chianti Classico DOCG**



Erz. Abf. Borgo Scopeto –Toskana-  
leuchtendes Rubinrot, kraftvoll, intensive Aromen von Heidelbeere,  
edle Holznote, Vanille, Kakao, trocken, gut strukturierter Körper,  
perfekte Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure, langer Abgang € 37,50

### **Rosso di Montalcino D.O.C.**

Abf. Tenuta Caparzo -Toscana-  
Intensives rubinrot. Eindringliches Bukett,  
Sehr umfassend und vielfältig, erinnert an Märzveilchen, Himbeere und Granatapfel.  
Am Gaumen warm, trocken, großzügig und ausgeglichen. € 39,50

### **Merlot Azuris**

Angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren und Himbeeren,  
weich trocken und harmonisch € 36,50

### **Antiche Contrade Manturia Primitivo**

Dichtes, fast schwarzes Rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren,  
Leder, Anis und Zeder, konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter  
Wein mit Tiefe und Komplexität,  
weiche Tannine mit einer feinen Barriquenote € 36,00

### **Terre di Montelusa Altobiano Nero d´Avola,**

Terre Siciliane IG  
Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher  
und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack € 36,50

## **Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.**

### **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 letzten Veranstaltungstermin 70 % des Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.