



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



HERZLICH WILLKOMMEN

Ihre Feier im urigen Bootshaus am See

Unser urig-gemütliches Bootshaus am Ufer des Langwieder Sees ist wie gemacht für Ihr Fest in locker-lässiger Atmosphäre. Ob runder Geburtstag, Firmenfeier, Jubiläum, fetzige Hüttengaudi oder ein Sommerfest mit Freunden: Ab 30 Gästen können Sie unser Bootshaus mit kleinem Garten, Holz-Badesteg und Liegewiese unter alten Bäumen exklusiv mieten – und ungestört feiern!

Genießen Sie Ihr Fest in Traum-Lage direkt am See, mit leckeren Schmankerln und Getränken, einem professionellen Team für Ihre Planung und Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Gäste – alles aus einer Hand.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
mit Team

KONTAKTDATEN

Langwieder See Restaurant Hotel Biergarten
Kreuzkapellenstraße 89 81249 München
Telefon 089-864860
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 Sommermenüs, 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 € 470,00

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

INDIVIDUELLE DEKORATION & MENÜKARTEN

Feiern mit Stil und in einzigartiger Atmosphäre

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, Lampions, 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, Tauben- oder Luftballonfliegen, eine Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet oder ein Fototermin auf unserer Seeterrasse: 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 drei Monate 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 15.03. bis 15.11.2025.

SO WIRD IHRE FEIER IM BOOTSHAUS UNVERGESSLICH

Die wichtigsten Infos auf einen Blick



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.

Freie Trauung

Ihre freie Trauung am Langwieder See ist nach Verfügbarkeit möglich. Für Feiern im Bootshaus bietet sich der Platz direkt am Seeufer an. Bitte beachten Sie, dass die Bestuhlung im Garten nicht verändert werden kann. Für die Bereitstellung berechnen wir ab € 300,00.

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.

Hochzeitsversicherung

Mit einer Hochzeitsversicherung sichern Sie Ihre Feier finanziell ab. Informieren Sie sich rechtzeitig, damit Sie den schönsten Tag im Leben ohne Risiko planen und von Anfang an sorgenfrei genießen können.

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.

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 € 500,00, 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.

Zum Ausklang

Ein Frühstück bei Sonnenschein auf der Seeterrasse, Weißwürste mit Brezen oder ein kleiner Brunch? Lassen Sie Ihr Fest doch gemütlich am nächsten Tag enden! Wir organisieren gerne Ihren passenden Ausklang.

Bootshaus-Party-Pauschale:

16.00h Start mit dem Aperitif:

Prosecco di Valdobbiadene pur | Holunderblütensirup | Aperol,
Erfrischende Getränkebar: hausgemachte Hollerlimo | Orangen-Minz-Wasser | Adelhölzener
Mineralwasser classic/medium | kleine Biere | Softdrinks

Knusprige Brotfladen – in Stücke geschnitten mit Frischkäse und belegt mit:
Frühlingszwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs |
ligurischem Gemüse und Tomatensauce (vegan)

Im Anschluss die Kaffeetafel als Flying-Bufferet:

„Fairtrade“ Kaffee und Teeauswahl aus dem Hause Dallmayr
Das süße Bufferet mit Ihren mitgebrachten Kuchen und Torten

Abendessen

Großes Grillbufferet „Birkensee“

Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h:

Käseauswahl | Südtiroler Speck |
Senf | Gewürzgurken | Brot | Butter

Getränke:

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

Die Pauschale gilt für 9 Stunden von 16.00h bis 1.00h und enthält wie folgt:

Speisen | Getränke (siehe oben)
Tischwäsche | Gedeck
Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 187,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,
Kinder von 2-6 Jahren kosten € 40,00.

Für Kinder von 7-12 Jahren beträgt die Pauschale € 71,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)
beträgt € 129,00/Person

Für eine Pauschale in Höhe von € 6,70/Person erhalten Ihre Gäste ½ Stunde vor Beginn Ihrer
freien Trauung Mineralwasser und Softgetränke
(an den Stehtischen zum Selbernehmen eingestellt).

Aufpreis pro zusätzliche Stunde (max. bis 2.00h möglich) € 10,00/Person

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

Bootshaus Sommermenü-Pauschale:

Bitte wählen Sie jeweils **eine** Vorspeise und **ein** Hauptgericht. Je nach Wetterlage servieren wir das Menü dann entweder auf dem Tisch eingestellt oder in Buffetform zum Selbstholen. Gerne können Sie auf Wunsch Ihr Menü mit einem zusätzlichen Suppengang (gegen Aufpreis) vervollständigen.

16.00h Start mit dem Aperitif:

Prosecco di Valdobbiadene pur | Holunderblütensirup | Aperol |
Erfrischende Getränkebar: Hausgemachte Hollerlimo | Orangen-Minz-Wasser |
Adelholzener Mineralwasser classic/medium | kleine Biere | Softdrinks

Knusprige Brotfladenstücke mit Frischkäse und belegt mit:
Frühlingszwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs |
ligurischem Gemüse und Tomatensauce (vegan)

Im Anschluss die Kaffeetafel als Flying-Buffet:

„Fairtrade“ Kaffee und Teeauswahl aus dem Hause Dallmayr
Das süße Buffet mit Ihren mitgebrachten Kuchen und Torten

Abendessen

als Menü

Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h:

Käseauswahl | Südtiroler Speck | Senf | Gewürzgurken | Brot | Butter

Getränke:

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

Die Pauschale gilt für 9 Stunden von 16.00h bis 1.00h und enthält wie folgt:

Speisen | Getränke (siehe oben)

Tischwäsche | Gedeck

Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 175,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,

Kinder von 2-6 Jahren kosten € 35,00.

Für Kinder von 7-12 Jahren beträgt die Pauschale € 65,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)

beträgt € 124,00/Person

Für eine Pauschale in Höhe von € 6,70/Person erhalten Ihre Gäste ½ Stunde vor Beginn Ihrer freien Trauung Mineralwasser und Softgetränke (an den Stehtischen zum Selbernehmen eingestellt).

Aufpreis pro zusätzliche Stunde (max. bis 2.00h möglich) € 10,00/Person

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

Bootshaus-Abend-Pauschale:

18.00h Start mit dem Aperitif:

Prosecco di Valdobbiadene pur | Holunderblütensirup | Aperol |
Erfrischende Getränkebar: hausgemachte Hollerlimo | Orangen-Minz-Wasser |
Adelholzener Mineralwasser classic/medium | kleine Biere | Softdrinks

Knusprige Brotfladen – in Stücke geschnitten mit Frischkäse und belegt mit:
Frühlingszwiebel-Röllchen | geräucherten Speck-Krusteln | Räucherlachs |
ligurischem Gemüse und Tomatensauce (vegan)

Abendessen

Großes Grillbuffet „Birkensee“

Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h:

Käseauswahl | Südtiroler Speck |
Senf | Gewürzgurken | Brot | Butter

Getränke:

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

Die Pauschale gilt für 7 Stunden von 18.00h bis 1.00h und enthält wie folgt:

Speisen | Getränke (siehe oben)
Tischwäsche | Gedeck
Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 165,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,

Kinder von 2-6 Jahren kosten € 32,00.

Für Kinder von 7-12 Jahren beträgt die Pauschale € 62,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)
beträgt € 120,00/Person

Aufpreis pro zusätzliche Stunde (max. bis 2.00h möglich) € 10,00/Person

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

Unsere Aperitifs

Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry

Fruchtbetont, duftig, leicht in der Art, ein Spitzen Prosecco 0,1l	€ 8,20
- Prosecco hausgemachter Holunderblütensirup	€ 8,80
- Prosecco Aperol	€ 8,80

Andalö Sprizz

Wenn die norddeutsche Sanddorn-Beere auf exotische Früchte trifft, entsteht ein Aperitif, der gleichermaßen harmonisch wie aufregend ist Sanddornlikör Prosecco spumante Soda Eis Orange	€ 9,50
---	--------

Limoncello Sprizz

Limoncello Prosecco spumante Soda Zitrone	€ 9,50
---	--------

Aperol Sprizz

Prosecco spumante Aperol Sodawasser Eiswürfel frische Orange	€ 9,50
--	--------

Hugo

Holunderblütensirup Prosecco spumante Sodawasser Eiswürfel Pfefferminze	€ 9,50
---	--------

Lillet Berry

Lillet rosé Schweppes Wildberry Sommerbeeren Eiswürfel	€ 9,50
--	--------

Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l

Saft von gepressten Orangen Spritzer Pfirsichsirup	€ 6,90
--	--------

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade -alkoholfrei-

grüne Minze frische Limette	€ 5,00
-------------------------------	--------

Gin Tonic

4cl Gin Tonic Water®® Rosmarin Eiswürfel	€ 13,50
--	---------

Kleine Schüsseln auf den Stehtischen eingestellt

gesalzener Nuss-Mix Wasabi-Nüsse Chips Salzgebäck Oliven...	€ 6,70
---	--------

Zur Abkühlung zwischendurch an heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen

unsere Eisbox mit drei Sorten Langnese-Steckerleis (ca. 60 Stück)	€ 175,00
--	----------

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-Cola®®® Coca-Cola zero ®®® 0,33l
„Paulaner“ Spezi®®® 0,33l
„Fanta“ Orange®® 0,33l
Apfel- Maracuja- Rhabarber- Johannisbeerschorle 0,3l
„Adelholzener“ medium/naturell 0,75l

Bootshaus Grillbuffet „Birkensee“



Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet | ofenfrischer Brotauswahl
Ceasar Salad | Parmesandressing | Croutons
Cole Slaw | Kichererbsensalat
Griechischer Bauernsalat | rote Zwiebeln | Fetakäse
Bulghursalat | Petersilie | Salzzitrone | weißer Balsamico
Bayrischer Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat | Maissalat, etc.

Vom großen Grill gibt's z.B.:

Schweinfilet Medaillons vom Bayerischen Strohschwein
Bayrischen Weiderind Lende
*(Unser Fleisch wird in Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch, roten Zwiebeln
und hauseigener Würzmischung mariniert)*
Gemischter Würstlgrill
Gebratenes Lachsfilet – Zitronensalz- | Kräutermarinade
Halloumi | schwarzer Pfeffer

Ofengemüse | Olivenöl | frische Kräuter | fleur de sel
Gebackene Kartoffeln | Kräutersauerrahm | Rosmarin

Dazu gibt's:

Würzige Curry-, Knoblauch- und Barbecue-Dips | Ketchup | Senf | Kräuterbutter

Zum Dessert gibt's ein kleines Dessertbuffet:

Auswahl an süßen Speisen im Glas/Tontöpfchen | Obstspiegel | Macarons

Bootshaus Grillbuffet „Lussee“

Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet | bunte Brotauswahl
Insalata Caprese – Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum
„Agrodolce“ Antipasti Gemüse
Gefüllte Frischkäse Peperoni | Kräuteroliven | würziger Hummus
Bulgursalat | Petersilie | Salzzitrone | weißer Balsamico
Griechischer Bauernsalat | rote Zwiebeln | Fetakäse
Bayrischer Kartoffelsalat | Karottensalat | Maissalat |
Wassermelone | Feta | grüne Minze

Vom großen Grill gibt's:

Lende vom Bayerischen Weiderind
Beef-Ribs | Pfeffer-BBQ-Marinade
Gemischter Würstlgrill (vom Metzger Magnus Bauch)
„Gambas al ajillo“ gebratene Garnelen aus der großen Gußpfanne | Knoblauch | Olivenöl
Gepfeffert Halloumi

Ofengemüse | Olivenöl | frische Kräuter | fleur de sel
Gegrillter Maiskolben

Gebackene Rosmarinkartoffeln | Kräutersauerrahm
Baked potatoe | Kräuter-Baguette
Grillkäse | mariniert (z.B. Chili, Kräuter)

Curry-Mango Soße | Pesto | Kräuter-Aioli | hausgemachte BBQ Soße |
Ketchup | Senf | Chimichurri

Zum Dessert gibt's ein kleines Dessertbuffet:

Süßen Speisen im Glas/Tontöpfchen
Obstspiegel | Macarons

Aufpreis in der Pauschale pro Person € 10,00

Bootshaus Menü

Italienische Vorspeise

(Große Platten werden auf den Tischen eingestellt)

Tomaten Mozzarella | Parmaschinken | Vitello tonnato | Kapern |
„Gamberoni“ in Zitrone und Olivenöl marinierte Garnelen | Alici | „Agrodolce“ Antipasti Gemüse |
Rucola | Kräuter Oliven | Grissini | Parmesan | Brotkorb

Geschmorter Rinderbraten

Sommergemüse | Champignons | Kartoffelpürrée | Barolo-Jus

oder

Langwieder Bratenpfanderl

Schwäbisch Hällischer Schweinebraten | Bauernente | Fleischpflanzerl
Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Dunkelbierjus | Kümmel

oder

Gebratene Filets vom Flußzander

mediterranes Gemüse | Kartoffelgnocchi | Tomatenpesto | Olivengranulat

oder

Grigliata Mista - vegetarisch -

Gegrilltes Sommergemüse | karamellisierte Ziegenkäse | Honig | Rosmarinkartoffeln

Kleine Dessertauswahl

mit leckeren süßen Speisen im Glas/Tontöpfchen

Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder QbA trocken Weingut Gröhl Reihessen Frisch und saftig mit würzigem Abgang, überzeugt mit seinem frischen und saftigen Charakter. Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen tänzeln über die Zunge. Abgerundet mit seiner feinen Würze und einer angenehmen Säurestruktur.	€	39,50
Rosenberg Grüner Veltliner Anton Bauer Wagram Niederösterreich Helles Strohgelb in der Nase Frucht und Würze eleganter Abgang	€	38,00
Prachtstück Weissweincuvee QbA Weingut Metzger Pfalz 67% Weissburgunder 33% Chardonnay Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase. Saftig am Gaumen.	€	39,00
Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra Piemont Strohgelb von gutem Körper frisch und trocken harmonischer Geschmack:	€	40,00
I Frati Lugana DOC Cà dei Frati Lombardei Akazienblüte grüner Apfel und Feuerstein weich cremig und elegant	€	44,50
New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein Salzl Neusiedlersee In der Nase sehr vielschichtig reife Bananen Mango Birne und Apfel Karamell leichte Zitrusanklänge dezente Röstaromen am Gaumen sehr kraftvoll.	€	39,00

Flaschenweine, rot 0,75l

Prachtstück Rotweincuvee QbA Weingut Metzger Pfalz Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße gut eingebundene Gerbstoffe	€	39,00
Zweigelt Qualitätswein trocken Erz.Ab. Anton Bauer Österreich Wagram Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer in der Nase Kirschfrucht mit Beeren unterlegt reife ummantelte Tannine. Schokolade beschließt den ausdrucksvollen Geschmack.	€	41,50
Merlot Altùris IGP Azienda Agricola Alturis S.S.A Friaul Rubinrot mit violetten Reflexen duftend nach Himbeere Johannisbeere Heidelbeere und Pflaumen weich fruchtig delikat vollmundig	€	39,00
Rosso di Montalcino D.C.O. Abf. Tenuta Caparzo Toskana Intensives Rubinrot Eindringliches Bukett sehr umfassend und vielfältig erinnert an Märzveilchen Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen warm trocken großzügig und ausgeglichen.	€	42,50
Gran Maestro Appassimento Rosso Weingut Cielo e Terra Apulien Der Grand Rosso wird aus Sangiovese und Primitivo Trauben hergestellt. Tiefrote Farbe mit braunen Aktzenten Das Bouquet hat Aromen von reifen roten Früchten. Der Geschmack ist intensiv und reichhaltig mit weichen, süßen Tanninen.	€	39,00
PRIMITIVO DI MANDURIA ANTICHE CONTRADE D.O.C. Erz. Vini Manduria Apulien Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives fruchtiges Bouquet von Kirsche Pflaume und Maulbeere. Trocken warm und harmonisch im Geschmack. Aromen von Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und werden schließlich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst.	€	39,00
Terre di Montelusa Altobiano Nero d'Avola Terre Siciliane IG Satte Farbe üppige Nase und ein reifer weicher dezente Holznote.	€	39,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Langwieder See OHG --- I. Hotelaufnahme

1. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer I genannten nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten für die mietweise Überlassung von Hotelzimmern sowie für die in diesem Zusammenhang zu erbringenden Lieferungen und Leistungen des Hotels.
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 Beherbergungsvertrages 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, die erfolgte Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.
Bucht der Kunde nicht selbst, wird insbesondere vom Kunden ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet dieser zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag, soweit sich dieser durch gesonderte Erklärung verpflichtet hat.
Die Buchung erfolgt durch den Kunden auch für alle in der Buchung mit aufgeführten Personen, für deren Vertragsverpflichtungen der Kunde wie für seine eigenen Verpflichtungen einsteht, soweit er sich hierzu durch gesonderte Erklärung verpflichtet hat.
Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als zu Beherbergungszwecken ist unzulässig. Dies gilt insbesondere in Fällen mehrfältiger Buchungen. Hier ist eine Überlassung der Zimmer an unterschiedliche Personen während des Buchungszeitraumes unzulässig, es sei denn, es wird ausdrücklich etwas anderes vereinbart.
3. Leistungen, Preise, Zahlungsmodalitäten
- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereit zu halten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen. Der Kunde hat keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, es sei denn, dies wurde zwischen den Parteien ausdrücklich schriftlich vereinbart.
- 3.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 16.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
- 3.3 Am Tag der vereinbarten Abreise sind die Zimmer bis spätestens 11.00 Uhr vollständig zu räumen und die Schlüssel zurückzugeben.
Erfolgt die Räumung erst nach 11.00 Uhr, kann das Hotel bei einer Räumung zwischen 11.00 Uhr und 18.00 Uhr 50 % des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100 %. Dies gilt nicht, soweit der Kunde dem Hotel nachweist, dass diesem kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
- 3.4 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 gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung vom Kunden zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sollen im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
- 3.6 Rechnungen des Hotels sind bei Abreise in bar, per EC-Karte, Visacard, Mastercard oder American Express zahlbar. Der Kunde kommt bei Überschreitung dieser Zahlungsfrist ohne Mahnung in Verzug. Im Falle des Verzuges ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen nach den gesetzlichen Vorschriften zu berechnen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt vorbehalten.
4. Rücktritt des Kunden
- 4.1 Der Abschluss des Beherbergungsvertrages 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 seinen vertraglichen Pflichten.
- 4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Unterkunft (ganz oder teilweise) bleibt der Anspruch des Hotels auf Bezahlung des vereinbarten Beherbergungspreises, einschließlich des Verpflegungsanteiles, bestehen. Das Hotel hat sich jedoch ersparte Aufwendungen anrechnen zu lassen.
- 4.3 Das Hotel ist berechtigt, die ersparten Aufwendungen zu pauschalisieren. In diesem Falle werden dem Kunden die nicht in Anspruch genommenen Leistungen wie folgt prozentual von dem vereinbarten Gesamtpreis in Rechnung gestellt:
bei Übernachtung 90 %, bei Übernachtung mit Frühstück 80 %, bei Halbpension 70 %, bei Vollpension 60 %.
- 4.4 Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden ist oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Pauschale ist. In diesem Falle entfällt die Zahlungsverpflichtung des Kunden bzw. reduziert sich entsprechend.
- 4.5 Vorstehende Regelungen finden dann keine Anwendung, wenn zwischen dem Hotel und dem Kunden hiervon abweichendes vereinbart wurde.
5. Rücktritt des Hotels
- 5.1 Sofern mit dem Kunden ein befristetes Rücktrittsrecht, das den Kunden zum kostenfreien Rücktritt berechtigt, vereinbart wurde, ist das Hotel bis zum Wegfall des Rücktrittsrechts berechtigt, seinerseits von dem Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf entsprechende Rückfrage des Hotels hin auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 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 ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß Ziffer 4.2 und 4.3 entsprechend.
- 5.3 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher Grund liegt insbesondere dann vor, wenn höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, die in der Person des Kunden oder des Zwecks liegen, 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 überlassenen Zimmer entgegen den getroffenen Vereinbarungen vertragswidrig Dritten überlässt oder diese zu anderen als zu Beherbergungszwecken nutzt.
6. Haftung des Hotels
- 6.1 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 seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.
Bei Störungen oder Mängeln der Leistungen des Hotels wird das Hotel bei Kenntnis bzw. auf unverzügliche Rüge des Kunden hin, bemüht sein, unverzüglich für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben oder einen möglichen Schaden gering zu halten.
- 6.2 Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Danach haftet das Hotel nur bis zu einem Betrag, der dem 100fachen des Beherbergungspreises für einen Tag entspricht, jedoch mindestens bis zu dem Betrag von € 600,00 und höchstens bis zu dem Betrag von € 3.500,00; für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten tritt an die Stelle von € 3.500,00 der Betrag von € 800,00.
- 6.3 Der dem Kunden zustehende Anspruch erlischt, wenn der Kunde nicht unverzüglich, nachdem er von dem Verlust, der Zerstörung oder der Beschädigung Kenntnis erlangt hat, dem Hotel gegenüber Anzeige macht. Dies gilt nicht, wenn die Sachen vom Hotel zur Aufbewahrung übernommen waren oder wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung vom Hotel oder dessen Leuten verschuldet ist.
- 6.4 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz – auch gegen Entgelt – zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung von auf dem Hotelgrundstück abgestellten oder rangierten Kraftfahrzeugen haftet das Hotel – außer im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit – nicht. Dies gilt auch für den Inhalt der Fahrzeuge. Die vorstehenden Ziffern 6.1 bis 6.3 zur Haftung gelten entsprechend.
- 6.5 Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche – außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz – sind ausgeschlossen.
- 6.6 Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – (gegen Entgelt) die Nachsendung an eine vom Kunden angegebene Adresse. Schadensersatzansprüche sind außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz ausgeschlossen.
6. Verjährung und Aufrechnung
- 7.1 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 geltend die gesetzlichen Verjährungsfristen.
- 7.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.
7. Haftung des Kunden
- 8.1 Der Kunde haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus dem Bereich des Kunden oder ihn selbst verursacht werden.
- 8.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.
8. Schlussbestimmungen
- 9.1 Änderungen der Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
- 9.2 Erfüllungs- und Zahlungsort ist München.
 - 9.3 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.
 - 9.4 Es gilt deutsches Recht.
 - 9.5 Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

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

1. **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 Getränke- und Speisenumsatzes 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 Abrechnung 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 Erfüllungsort 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.