



Herzlich Willkommen in unserem Bootshaus ~ Unsere Sommer-Menüvorschläge ~

Feiern Sie in unvergesslicher Stimmung in unserem urigen Bootshaus
direkt am Langwieder See.
Mit kleinem Garten, Holz-Badesteg und einer Liegefläche unter alten Bäumen am Uferstrand.
Ob ein runder Geburtstag, Ihre Firmenfeier, ein besonderes Jubiläum
oder eine Sommerparty mit all Ihren Freunden.
Wir haben die einzigartige Location,
wie gemacht für Ihr Fest in locker-lässiger Atmosphäre!

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.

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

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

Blumengestecke und Arrangements erhalten Sie ab € 29,00 pro Tischgesteck. Gerne
dekornieren wir auch mit Sommerblumen in kleinen Töpfen (ab € 13,00/Topf) und Windlichtern,
sowie Lampions in den Bäumen (Preis nach Aufwand).

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.

Gabelgeld

Haben Sie Eltern, Freunde und Verwandte, die gerne selber backen und bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir Gabelgeld pro Gast in Höhe von € 3,20. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung übernehmen.

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.

Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder einen Künstler für Ihr Zwischenprogramm? Wir stellen Ihnen gerne entsprechende Adressen unverbindlich zur Verfügung. 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 € 50,00 inkl. MwSt.

Raummiete

Sollten Sie mit weniger als 30 Personen (zahlende erwachsene Gäste) feiern, so erlauben wir uns eine Raummiete von € 250,00 inkl. MwSt. zu berechnen.

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 € 165,00 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.

Unsere Aperitifs

Unser Sommercocktail - Maracuja Sprizz

Fein fruchtiges Maracujamark und hausgemachter Holundersirup aufgegossen mit spritziger Zitronenlimonade und Prosecco, Eiswürfel € 6,90

Aperol Sprizz

Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen, dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und frische Orangenscheibe € 6,90

Hugo

Hausgemachter Holunderblütensirup mit spritzigem Prosecco und Sodawasser aufgegossen, dazu Eiswürfel und frische Pfefferminze € 6,90

Lillet Berry

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert) mit spritzigem Ginger Ale aufgegossen, frische Sommerbeeren und Eiswürfel € 6,90

Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry

Fruchtbetont, duftig und leicht in der Art, ein klassischer Prosecco, 0,1l € 5,60
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 6,00
- mit Aperol € 6,00

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und Limette – alkoholfrei - € 3,90

Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l

Saft von frisch gepressten Orangen mit einem Spritzer Pfirsichsirup verfeinert € 5,50

Als Fingerfood empfehlen wir Ihnen:

Münchner Obazda und Radieserl-Frischkäse im Tontöpfchen

mit kleinen Brezen und Brotstangerl pro Person € 3,00

Crostini z.B. mit Olivencreme, Basilikum-Pinienkernpesto, Tomaten-Mozzarella, Rohschinken, italienischer Salami, Tomaten-Knoblauch-Basilikum pro Stück € 3,30

Hausgebackene Rahmfleckerl

Knuspriges dunkles kräftiges Roggenbrot mit Schmand bestrichen und belegt mit:

Frühlingszwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln pro Stück € 3,30

Salzige Mürbteigtartelettes

mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln pro Stück € 3,30

Blätterteig-Käsestange

€ 1,20

Kleine Schüsseln (Erdnüsse, Wasabi-Nüsse, Chips, Salzgebäck, Oliven...) € 3,80

Unsere Getränke

Zum Selbstbedienen gibt es u.a. aus Flaschen:

König-Ludwig Hell, Warsteiner Radler, Warsteiner Radler alkoholfrei,

Warsteiner herb alkoholfrei alles im 0,33l Long Neck € 3,00

„Proviant Limonade“ Zitro, Himbeer oder Zitrone-Ingwer, 0,33l € 2,90

„Afri“ Cola, „Bluna“ Orangenlimonade 0,2l € 2,90

Apfelschorle oder Cola-Mix 0,5l € 3,50

„Elephant Bay Ice Tea“ Lemon oder Peach € 3,20

Staatlich Fachingen medium/naturell 0,75l € 7,10

Das „König Ludwig“ Weißbier oder den Russ servieren wir vom Fass 0,5l € 4,30

Haferl „Dallmayr“ Kaffee oder Haferl Cappuccino € 4,00

Espresso € 2,50

Sommermenüs im Bootshaus

Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgericht und eine Nachspeise.
Je nach Wetterlage servieren wir das Menü dann entweder auf dem Tisch eingestellt
oder in Buffetform zum Selberholen.

Gerne stellen wir vorab Brotkorb und zweierlei Aufstriche auf die Tische ein, hierfür berechnen
wir pro Person € 2,50

Vorspeise

Eine große Schüssel knackiger Sommersalate
in Balsamicodressing mit gebräunten Egerlingen, Lauchzwiebeln, Speckkrusteln,
Weißbrot-Croutons und Radieserlscheiben

Kleine italienische Vorspeise
mit Tomaten-Mozzarella, Parmaschinken, gebratenem Antipasti-Gemüse,
marinierten Frutti di Mare, würzigem Rucola, Kräuter-Oliven und Parmesanchip

Bayerische Vorspeisenplatte
mit Schwarzgeräuchertem[Ⓢ], Kalbsleberwurst, Kräuterfrischkäse, König-Ludwig-Käse,
Prager Schinken[Ⓢ], Essiggurkerl, rote Zwiebeln und Meerrettich

Hauptgericht

„Osso Bucco“
In Weißwein, Tomaten und Kräutern geschmorte Kalbshaxenscheiben
mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fein gefüllte Rinderroulade in dunkler Rotweinsauce
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelpüree

Im Ofen gebratener Spanferkelrücken, gegrillte Hendlhaxerl und Fleischpflanzerl
mit frisch geriebenem Meerrettich und Senf,
dazu Kartoffel-Gurkensalat

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Aprikosen-Mark

Grießflammerie mit fruchtigem Himbeermark

Fein fruchtiges Erdbeer-Tiramisu

Menüpreis pro Person € 36,50



Unsere Grillbuffets

Gerne bereiten wir ein Barbecue für Sie zu. Bei schönem Wetter wird draußen für Sie gegrillt; bei schlechtem Wetter werden die Speisen in der Küche zubereitet und in großen Reinen und Schüsseln auf die Tische eingestellt. Für das reine Grillen veranschlagen wir 1,5 Stunden.

Für den Auf- und Abbau, sowie Bereitstellung berechnen wir pro Grillbuffet € 250,00.

Bootshaus Grillbuffet „Birkensee“

Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet mit Brotauswahl



Vom Grill gibt´s:

Würzige Feuersteaks vom Schweinehalsgrat und Schweinebauch
Magere Maishähnchenbrust mit Bacon und Rosmarin umwickelt
Marinierte Steaks aus der Rinderhüfte
(*Unser Fleisch wird in Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch, roten Zwiebeln und hauseigener Würzmischung mariniert*)
Nürnberger Rostbratwürstl und Brühpolnische

Gegrilltes Sommergemüse in der Folie
Im Ofen gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm

Dazu gibt´s: Würzige Curry-, Knoblauch- und Barbecue-Dips, Ketchup und Kräuterbutter

Zum Dessert gibt´s eine Auswahl an kleinen feinen Desserts

Preis pro Person € 39,00

Bootshaus Grillbuffet „Lussee“

Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet mit Brotauswahl
Insalata Caprese – Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum
In Olivenöl und frischen Kräutern mariniertes Antipastigemüse

Vom Grill gibt´s:

Rumpsteaks vom Bayrischen Jungrind und Halsgrat vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Hamburger und Cheeseburger
Marinierte Steaks von der Wallner Pute „Tandoori Style“
Nürnberger Rostbratwürstl und würzige Brühpolnische
Gebratene Garnelenspieße mit Kräuter-Knoblauch-Zitronen-Salz

Mit Halloumikäse und frischen Kräutern fein gefüllte Gemüsepackchen
Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm

Dazu gibt´s: Curry-Mango Soße, Knoblauch-Creme fraîche, hausgemachte BBQ Soße, Ketchup, Senf sowie würziger Kräuterbutter

Zum Dessert gibt´s unsere kleinen feinen Desserts

Preis pro Person € 49,00

Unser Tatarenhut-Essen



Wir starten mit einer großen Schüssel knackiger Salate mit hausgemachtem Balsamicodressing, dazu gibt es würziges Knoblauchbaguette (bereits am Tisch eingestellt)

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 Schwein auf den inzwischen heißen Hut legen. Kurz grillen lassen und dann mit einer der vier hausgemachten Soßen (Curry, BBQ, Cocktail und Knoblauch) 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.

Anschließend servieren wir Ihnen als Dessert unseren leckeren Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Preis von € 28,90 pro Person



Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder

A. Diehl „eins zu eins“ Kabinett trocken

Einheit aus ansprechender Dichte, komplexer, frischer Frucht und leichtem Prickeln.

€ 28,00

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.

€ 29,00

I Frati Lugana D.O.C.

Abf. Cà dei Frati -Lombardei helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft

von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen.

€ 32,00

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra -Piemontstrohgelbe

Farbe mit den grünlichen Schattierungen und durch sein elegantes

und typisches Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischen

Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert

€ 30,00

Flaschenweine, rot 0,75l

1838 Creation Rotwein Cuvee trocken

Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett -Pfalz-

Geruch: rote Früchte wie Kirsche und Blaubeeren, leichte Röstaromen, Kakao

Geschmack: Blaubeeren, rote Grütze, junge Tannine und Paprika im Abgang

Cabernet, Merlot, Dornfelder

€ 28,00

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger -Pfalzintensive Noten von dunklen Beeren und

Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe

Chianti IGT, Selvapiana

€ 29,00

A Mano Primitivo di Puglia I.G.T.

Abf. A Mano -Apuliendichtes,

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

€ 28,00

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

€ 28,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

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 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.