



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



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 Uferrand.
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!

Das Bootshaus ist ab 30 Personen buchbar, die Raummiete beträgt € 300,00.

***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.

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

Allgemeine Informationen von A bis Z

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.

Ansprechpartner

Um Ihre Veranstaltung besser koordinieren zu können, bitten wir Sie uns im Vorfeld eine Person
zu nennen, die die Organisation von Einlagen, Reden etc. übernimmt.

Blumenarrangements und Dekoration

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische empfehlen wir unsere Floristin, die sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt. Tischgestecke sind je nach Art und Saison ab € 32,00 erhältlich. Gerne stellen wir auf Wunsch Windlichter, Lampions in den Bäumen, Feuerschalen, Fackeln bereit, die je nach Aufwand berechnet werden.

Sollten Sie dennoch eine externe/n Florist/IN beauftragen, so berücksichtigen Sie, dass der Aufbau erst am Tag der Veranstaltung ca. 1-2 Stunden vor Beginn (abhängig von der vorherigen Raumbelastung) erfolgen kann. Der Abbau muss noch am Tag bzw. Abend der Veranstaltung erfolgen. Leider können wir die Verwendung von Konfetti, Glasperlen und kleinstem Streugut o.ä. aufgrund des besonderen Reinigungsaufwandes nicht akzeptieren. Wir bitten um Beachtung der Brandschutz-Vorschriften. Menükarten in die wir auf Wunsch Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für € 3,30/Stück.

Familien mit Kindern

Um besser planen zu können, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Familienfeier anwesend sind und ob Hochstühle benötigt werden. Gerne können die Kinder das Essen aus der Kinderspeisekarte á la carte wählen. Vor unserem Haus finden Sie einen Kinderspielplatz, Badeplätze, Minigolf und Spazierwege. Für Ihre kleinen Gäste verfügt unser Haus über ein Spielzimmer, sowie ein ruhiges Babyzimmer zum Stillen und Wickeln.

Damit alle schön feiern können, empfehlen wir Ihnen bei einer größeren Kinderanzahl eine Kinderbetreuung.

Ebenerdige Toilette

Eine ebenerdige Toilette finden Sie gleich neben dem Bootshaus.

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 € 3,30.

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

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

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen, die Sie im Anhang 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.

Raummiete

Wir berechnen eine Raummiete in Höhe von € 300,00 inkl. MwSt.

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.

Service

Unser Bootshaus-Konzept ist so ausgelegt, dass sich Ihre Gäste auch mal selbst an den Flaschengetränken bedienen dürfen. Selbstverständlich steht Ihnen aber auch unser Servicepersonal während Ihrer gesamten Feier zur Seite.

Tischwäsche

Um die urige Atmosphäre im Bootshaus zu unterstreichen, ist hier keinerlei Tischwäsche vorgesehen. Sollten Sie dennoch Tischdecken, etc. wünschen, sprechen Sie dies bitte mit uns bei der Bankettbesprechung ab.

Trinkgeld

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

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte teilen Sie uns vorab den Namen Ihres DJs oder Ihrer Musikband mit. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass bei Banketten 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 € 170,00 inkl. MwSt. Die individuelle Anfangs- und Endzeit wird im Rahmen der Bankettbesprechung festgelegt. Bei Musikdarbietungen im Allgemeinen fällt eine Gebühr für die GEMA an. Falls Sie von der GEMA keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 55,00 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 Lichtanlagen 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, Fotografen etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

Vegetarier

Damit sich unsere Küche besser darauf einstellen kann, bitten wir Sie uns nach Möglichkeit die genaue Anzahl Ihrer Gäste vorab mitzuteilen, die vegetarisch essen möchten bzw. eine bestimmte Diät einhalten müssen. Gerne können die Vegetarier ihre Speisen am Veranstaltungstag á la carte wählen. Bitte haben Sie Verständnis, dass ein einheitlich vegetarisches Menü erst ab 10 Personen möglich ist.

Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung der Restsumme 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. Wir erlauben uns eine Vorkasse zu berechnen. Um Ihren Raum fest für Sie buchen zu können, bitten wir um eine Reservierungsgebühr in Höhe von € 500,00, die wir bei Ihrer Gesamtrechnung berücksichtigen.

Anbei noch ein paar Anregungen für Ihr Rahmenprogramm:

Tauben- oder Luftballonfliegen, Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet, Brautentführung mit Weinstube, Fototermin mit schönem Motiv auf dem Bootssteg oder im Strandkorb
Spazier- und Wanderwege im Naherholungsgebiet, Volleyballplätze und Spielplätze am See Schöne Golfanlage ca. 4 km entfernt, Platz Eschenried und Eschenhof, 08131-567456 Minigolfanlage ca. 300 m entfernt, Eschenriederstraße, 089-8644158

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.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Gültig von 01.03. bis 01.11.2019.

Unsere Aperitifs

Unser Sommercocktail - Maracuja Sprizz

Fein fruchtiges Maracujamark und hausgemachter Holundersirup aufgegossen mit spritziger Zitronenlimonade und Prosecco, Eiswürfel € 7,20

Aperol Sprizz

Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen, dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und frische Orangenscheibe € 7,20

Hugo

Hausgemachter Holunderblütensirup mit spritzigem Prosecco und Sodawasser aufgegossen, dazu Eiswürfel und frische Pfefferminze € 7,20

Lillet Berry

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert) mit spritzigem Ginger Ale aufgegossen, frische Sommerbeeren und Eiswürfel € 7,30

Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry

Fruchtbetont, duftig und leicht in der Art, ein klassischer Prosecco, 0,1l € 5,90
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 6,50
- mit Aperol € 6,50

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 € 5,70

Als Fingerfood empfehlen wir Ihnen:

Münchner Obazda und Radieserl-Frischkäse im Tontöpfchen

mit kleinen Brezen und Brotstangerl pro Person € 3,20

Hausgebackene Rahmfleckerl

Knuspriges dunkles kräftiges Roggenbrot mit Schmand bestrichen und belegt mit: Frühlingszwiebel-Röllchen und geräucherten Speck-Krusteln pro Stück € 3,40

Salzige Mürbteigtartelettes

mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln pro Stück € 3,40

Blätterteig-Käsestange

€ 1,30

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

€ 3,90

Unsere Getränke

Zum Selbstbedienen gibt es u.a. aus Flaschen:

König-Ludwig Hell, Warsteiner Radler, Warsteiner Radler alkoholfrei, € 3,00
Warsteiner herb alkoholfrei alles im 0,33l Long Neck € 3,00
„Proviant Limonade“ Zitro, Himbeer oder Zitrone-Ingwer, 0,33l € 3,00
„Afri“ Cola, „Bluna“ Orangenlimonade 0,2l € 3,00
Apfelschorle oder Cola-Mix 0,5l € 3,50
„Elephant Bay Ice Tea“ Lemon oder Peach 0,2l € 3,20
Adelholzener medium/naturell 0,75l € 7,10

Das „König Ludwig“ Weißbier oder den Russ servieren wir vom Fass 0,5l € 4,50

Haferl „Dallmayr“ Kaffee oder Haferl Cappuccino € 4,20
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 € 3,00

Vorspeise

Eine große Schüssel knackiger Sommersalate
in Balsamicodressing mit gebräunten Egerlingen, Lauchzwiebeln, Speckkrusteln,
Weißbrotroutons 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 geräuchertem Landschinken[Ⓢ], Leberwurst, Kräuterfrischkäse, Bergkäse,
gekochter Hinterschinken[Ⓢ], Mini-Cabanossi, Essiggurkerl, rote Zwiebeln und Meerrettich

Hauptgericht

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

Portion gebratene Bauernente
mit kräftiger König Ludwig Dunkelbiersauce,
Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

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

Dessert

Kleines Dessertbuffet
mit verschiedenen Desserts im Glas

Menüpreis pro Person € 39,50

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 max.1,5 Stunden.

Bootshaus Grillbuffet „Birkensee“

(erst ab 30 Personen möglich)

Unser reichhaltiges Bootshaus Salatbuffet mit Brotauswahl



Vom Grill gibt´s:

Würzige Feuersteaks vom Schweinehalsgrat
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

in Olivenöl und frischen Kräutern gebratenes Ofengemüse
Im Ofen gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm

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

Zum Dessert gibt´s ein kleines Dessertbuffet
mit einer Auswahl an kleinen feinen Desserts im Glas

Preis pro Person € 45,00

Bootshaus Grillbuffet „Lussee“

(erst ab 30 Personen möglich)

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:

Steaks vom Bayrischen Jungrind und Halsgrat vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Hamburger und Cheeseburger
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 ein kleines Dessertbuffet
mit einer Auswahl an kleinen feinen Desserts im Glas

Preis pro Person € 55,00

Wir starten



er Salate
),



RESTAURANT: HOTEL: BERGARTEN

Im Ofen gebratene marinierte Ripperl vom Schwein
mit unserer hauseigenen Gewürzglasur aus Honig und schwarzem Pfeffer
mit hausgemachter BBQ- und Chili-Soße
(in der Reine eingestellt)

Dazu gibt es in der Schale gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark.

Zum Dessert gibt ´s ein kleines Dessertbuffet
mit einer Auswahl an kleinen feinen Desserts im Glas

Preis von € 34,00 pro Person



Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder QbA trocken

Manz, Reinhessen

100% Grauburgunder, Stahltank

Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 31,00

Chardonnay & Weißburgunder QbA trocken

Manz, Reinhessen

Chardonnay, Weißburgunder, Teilweise Barrique Apfel und weißer Pfirsich,

feine Mineralität, tolle Dichte und Intensität, schöner Schmelz € 32,50

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. € 30,00

Rosenberg Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken

Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram

Helles Strohgelb, in der Nase Frucht und Würze im Dialog, zarte Reifeaspekte,

Gewürze, feine Kräuternoten, aber auch florale Elemente schwingen im Bukett

mit süßem Einstieg am Gaumen. Geschmeidig-reif, doch von trockener Eleganz geprägt,

eine Spur von cremiger Konsistenz. Sortentypische Würze mit Nuss

und Kernobst zurück

€ 31,00

Chardonnay Castel del Monte DOC Preludio N°1

Rivera, Apulien

100% Chardonnay, Stahltank

Akazienblüte, grüner Apfel und Feuerstein, weich, cremig und elegant € 29,50

Gavi di Gavi DOCG Cá da Bosio

Vite Colte, Piemont

100% Cortese, Stahltank, Intensiver Blütenduft mit Mirabelle

und feinen Nussaromen, charakteristisch, mild

€ 33,00

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.

€ 33,00

Côtes de Gascogne IGPP Sauvignon

Château du Tariquet

100% Sauvignon, Edelstahl

Ein Sauvignon neu interpretiert, feine, intensive Blumenaromen,

mineralische Noten, mit Frische und Finesse

€ 29,00

Flaschenweine, rot 0,75l

Blackhole trocken

Eric Manz, Rheinhessen

Dornfelder und Merlot, Duft nach Herzkirschen, roten Johannisbeeren, sehr vielschichtig mit feiner Tanninstruktur und guter Länge.

€ 31,00

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger –Pfalz

Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis

verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe

€ 30,00

Zweigelt Qualitätswein trocken

Erz. Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram

Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer, in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt, reife ummantelte Tannine, Schokolade beschließt den ausdrucksvollen Geschmack

€ 30,00

Bolgheri DOC Poggio al Ginepri

Argentiera, Toskana

50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot, Barrique

Klare Frucht mit Brombeeren und Heidelbeeren,

feines Tanningerüst, sehr charmant

€ 35,00

Chianti Classico DOCG

Felsina, Toskana

100% Sangiovese, 12 Monate großes Holzfass

Fast explosive Weichselkirscharomen, Pflaume, Mandeln,

dichtes, feingestricktes Tannin

€ 37,50

Merlot Friuli Isonzo DOC

Tenuta Casate Friaul

100% Merlot, Edelstahl und 8 Monate Slawonisches Eichenfass

duftendes Bukett mit Himbeer- und Brombeernoten,

pfeffrig-grasige Töne, weich harmonisch

€ 29,50

Rosso Piceno DOC Sté

Santa Barbara, Marken

Sangiovese und Montepulciano, großes Holzfass

Fruchtsüßer, frischer Duft mit herb-weinigen Aromen,

angenehmem Trinkfluss und guter Länger

€ 32,00

Primitivo Tarantino Sinfarosa IGP

Felline, Apulien

100% Primitivo, Edelstahl und Holzfass

Intensive Zweigelt-Fruchtaromatik, Lakritze, weißer Pfeffer,

würzig, saftig, animierend, charmant

€ 29,50

Sicilia Rosso DOC La Segreta

Planeta, Sizilien

50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc, Edelstahl

Wacholder, Zimt, Sauerkirsche, fast zum Beißen,

mit süßem, lebhaftem Tannin gepaart

€ 29,50

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

€ 29,00

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 mehrtätiger 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 Vertragsabschluss 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 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 Raummiets 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.