



Herzlich Willkommen in unserem Bootshaus ~ Unsere Menüvorschläge ~

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

Mit einem separatem Garten, alten Bäumen am Uferrand, einem Bootssteg
und unserer großen Holzterrasse, auf der wir Ihre Gäste und Sie bei offenem Buchenholzfeuer
mit heißen, winterlichen Getränken begrüßen.

Ob ein runder Geburtstag, Ihre Firmenfeier, ein besonderes Jubiläum
oder ein Winter Event mit all Ihren Freunden oder Geschäftspartnern

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

Das Bootshaus ist ab 30 Personen buchbar.

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

Unsere Winterdekoration:

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen
und Tannenzweigen. Pro Person EUR 3,80.

Blumenarrangements

Blumengestecke und Arrangements erhalten Sie ab € 29,00 pro Tischgesteck. Gerne
dekoriert wir auch mit Blumen und Zweigen 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.

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 mindestens € 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.

Die aufgeführten Preise gelten für den Tag Ihrer Veranstaltung.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Gültig von 01.10.2018 bis 28.02.2019.



Unsere Aperitifs

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

**Wir begrüßen Sie am Seeufer bei offenem Buchenholz-Feuer,
mit einem Haferl hausgemachtem Apfel-Schlehen-Punsch EUR 4,10
und gerösteten Maroni EUR 4,00/Portion**

Eisbär

Haferl heißer Glühwein mit Orangensaft, Zimt und Nelken verfeinert € 4,10

Winterfeuer

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei) € 3,90

Heißer Bratapfel-Likör

mit Apfelsaft verfeinert und einem Klecks frischem Schlagrahm und Zimt € 4,10

Orangencocktail

Frisch gepresster Orangensaft mit Grenadine verfeinert – ohne Alkohol 0,2l € 5,50

Römische Orangenbowle -

Marinierte Orangenfilets mit Prosecco aufgegossen 0,15l € 6,60

Glas Prosecco Bortolomiol, Valdobbiadene Senior Extra Dry

Fein perlend, ein Spitzenprosecco € 5,60
- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen € 6,00

...dazu was Besonderes

zum heißen Glühwein bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer

Hausgemachte Schmandkücherl

Knuspriger, dunkler, kräftiger Roggenbrotteig mit Schmand bestrichen und belegt mit:
Frühlingszwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln oder geräuchertem Lachs
pro Stück € 3,50

Als Fingerfood empfehlen wir Ihnen auch gerne:

Salzige Mürbteigtartelettes

mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln pro Stück € 3,50

Blätterteig-Käsestange

€ 1,20

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

€ 3,90

Unsere Wintermenüs im Bootshaus

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

Vor der Vorspeise stellen wir auf jeden Tisch einen Brotkorb mit feinem Aufstrich ein.

Vorspeise

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

>>Kleine winterliche Vorspeisenplatte<<
geräuchertes Filet von der Bachforelle mit „Senfkaviar“, Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin verfeinert, hausgemachtes Gänseleberparfait, Fenchel-Granatapfelsalat mit Chili, Stückerl vom süß-sauer mariniertem Hokkaidokürbis, würziger Rucolasalat und fruchtige Cumberlandsoße

Bayerische Vorspeisenplatte
mit würzigem Schwarzgeräuchertem[Ⓢ], Prager Schinken[Ⓢ], Münchner Obazda, Bergkäse, Essiggurkerl, Mixed Pickles, rote Zwiebeln und Meerrettich

Hauptgericht

„Osso Bucco“

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

Mit Speck-Zwiebeln, Essiggurke und Karotte fein gefüllte Rinderroulade in dunkler Rotweinsauce mit hausgemachtem Apfel-Blaukraut und lockerem Kartoffelpüree

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

Dessert

Kleine feine Desserts im Tontöpfchen

Lauwarme Apfelkücherl mit Zimt-Zucker und Bourbon-Vanillesoße

Warmer, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln
–im großen Pfanderl serviert – mit hausgemachtem Apfelkompott und Puderzucker (Aufpreis € 2,50)

Menüpreis pro Person € 39,90

Auf Wunsch servieren wir Ihren Gästen gerne zusätzlich eine
feine Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl-Pesto
€ 6,40



Unser Langwieder See Ripperl-Essen

Große Schüssel Wintersalate mit hausgemachtem Balsamicodressing, gerösteten Kerndl und knusprigem Knoblauchbrot

Im Ofen gebratene Ripperl vom Schwein mit unserer hauseigenen Honig-Gewürzglasur mit hausgemachter BBQ-Soße und verschiedene Dips dazu gibt 's kleine Ofenkartoffeln- in der Schale gebacken- mit Schnittlauch-Sauerrahm und Karotten-Krautsalat mit gebratenem Speck

Preis € 25,90 pro Person

Unser Tatarenhut-Essen

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

Dann wird der Tatarenhut (aus Eisen), der bereits in der Tischmitte steht, mit einer Brennpaste erhitzt. In die Hutkrempe füllen wir Ihnen eine würzige Fleischbrühe und Gemüsestreifen. Nun kann sich jeder Gast am Tisch nach Belieben kleine Fleischstücke von der Wallner Bio-Pute, Rind und vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Zucchini-scheiben und Schwammerl 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.

Preis € 26,90 pro Person



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
Das „König Ludwig“ Weißbier oder den Russ servieren wir vom Fass 0,5l € 4,30	
„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
Staatlich Fachingen medium/naturell 0,75l	€ 7,10
Haferl „Dallmayr“ Kaffee oder Haferl Cappuccino	€ 4,00
Espresso	€ 2,50

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 –Piemont Strohgelbe 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 – Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe	€ 29,00
A Mano Primitivo di Puglia I.G.T. Abf. A Mano –Apulien Dichtes, fast schwarzes Rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, Leder, Anis und Zeder, konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität, weiche Tannine mit einer feinen Barriquenote	€ 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

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.

Etwas 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 Raummiene 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