

# *Liebe Kommunionkinder, Konfirmanden, und Firmlinge, sehr geehrte Kommunions-, Konfirmations- und Firmfamilie*

wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Reservierung bei uns am LANGWIEDER SEE.  
Schon heute freuen wir uns, Sie an diesem besonderen Tag bei uns zu begrüßen und wünschen  
Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes.  
Dabei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin für Ihre Menüabsprache ca. 4 Wochen vor Ihrer Feier  
und geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenzahl sowie die genaue Uhrzeit  
durch. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl,  
dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann, außer beim „Tulpen-Menü“.

Nur so ist an diesen sehr geschäftigen Tagen ein reibungsloser Ablauf möglich.  
Kinder, Vegetarier und Veganer haben selbstverständlich die Möglichkeit á la carte vor Ort zu wählen.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen unsere Mitarbeiter  
und wir gerne telefonisch bzw. persönlich zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus.

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld  
LANGWIEDER SEE Restaurant Hotel Biergarten  
Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München  
Telefon 089/864860  
www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de

## *Besondere Hinweise*

### **Blumenarrangements nach Wahl**

Tischdekorationen sind je nach Art und Saison ab € 38,00 erhältlich.

### **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 € 4,00. Bitte haben Sie dafür Verständnis,  
dass wir für mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung übernehmen.

### **Zahlungsmodus**

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie  
die Zahlungsart bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bar oder EC-Scheckkarte.  
Bei Banketten können wir leider keine Kreditkarten akzeptieren.

Zu all unseren Menüs reichen wir vorab einen Brotkorb mit ofenfrischem Baguette und Butter.

Die aufgeführten Preise gelten für den Tag Ihrer Veranstaltung im Frühjahr/Sommer 2026.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten

## Unsere Aperitifs

servieren wir bei schönem Wetter im Freien (in 0,1l, wenn nicht anders angegeben)

### **Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry**

Fruchtbetont, duftig, leicht | ein Spitzen Prosecco, 0,1l

€ 8,20

- Prosecco | Holunderblütensirup

€ 8,80

### **Andalö Sprizz**

Wenn die norddeutsche Sanddorn-Beere auf exotische Früchte trifft, entsteht ein Aperitif, der gleichermaßen harmonisch wie aufregend ist

Sanddornlikör | Prosecco | Soda | Eis | Orange

€ 9,50

### **Aperol Sprizz**

Prosecco Spumante | Aperol | Sodawasser | Eiswürfel | frische Orange

€ 9,50

### **Hugo**

Prosecco Spumante | Holunderblütensirup | Sodawasser | Eiswürfel | Pfefferminze

€ 9,50

### **Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l**

Saft von gepressten Orangen | Spritzer Pfirsichsirup

€ 6,90

### **Hausgemachte spritzige Holunderlimonade alkoholfrei**

grüne Minze | frische Limette

€ 5,00

### **Sparkling Rocco**

Non-alcoholic Apple Aperitivo aus Lana/Südtirol 0,1l

€ 5,90

## Für unsere kleineren Gäste

„Bootsfahrer“ Tafelspitzbrühe | Buchstabennudeln

€ 5,90

„Piratenspeere“ Pommes frites | Ketchup

€ 6,60

„Leichte Beute“ Butterspätzle | Rahmsauce

€ 7,60

„Matrosen-Leibspeise“ Kleine Portion Käsespätzle

€ 9,60

„Wiedels Lieblingsessen“ Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites | Ketchup

€ 12,50

„Käptn's Goldstücke“ Chicken Nuggets | Pommes frites

€ 10,80

„Bunter Becher“ Erdbeer- und Schokoladeneis | Sahne | Smarties

€ 7,60

„Max Schmugglerkiste“ Eine Kiste gefüllt mit Schokoladen- und Vanilleeis

€ 4,90



## Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel | Bourbon-Vanilleeis | Schlagrahm

Stück € 8,80

Hausgemachte Kuchen nach Wahl | Schlagrahm

Stück € 6,70

z. B. Apfel-Streuselkuchen | Sommerbeeren-Vanille | Sauerkirsch-Käse

Weitere Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage.

## Gänseblümchen-Menü

Tafelspitzbrühe | Bratnockerl | Maultaschen | Gemüsejulienne | Schnittlauch

\*\*\*

„Duo“ von Spanferkel und in Majoran gebratener Bauernente | dunkle Naturjus  
Apfelblaukraut | geriebene Kartoffelknödel

\*\*\*

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Bourbon-Vanilleeis | Erdbeer-Coulis | Popcorn-Pulver

€ 45,90

## Tulpen-Menü

Spargelcremesuppe | Sahnepuffer | Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel  
vom Hohenloher Strohschwein aus artgerechter Aufzucht  
Frühlingsgemüse | Kartoffelstrudel | Estragonjus

oder

Filet vom Norwegerlachs  
Kartoffelstrudel | Estragonschaum | geschmorte Datterino Tomate

\*\*\*

Bourbon-Vanilleeis | marinierte Erdbeeren | Schlagrahm | Mandelhippe

€ 49,90

## Vergiss-mein-nicht-Menü

Karamellierter Ziegenkäse | Agrodolce-Gemüse  
bunte Blattsalate | weißes Balsamicodressing

\*\*\*

Ofenfrischer Kalbsbraten  
helle Rahmsoße | gebratene Champignons | Gärtner-Broccoli | Eierspätzle

\*\*\*

Bayrisch Creme  
Himbeermark | Erdbeersalat | grüne Minze

€ 50,90

## Pfingstrosen-Menü

Knackige Gärtnersalate  
Blattsalate | Karotten | Gurken | Tomaten | geröstete Kerndl | Balsamico Dressing

\*\*\*

Wienerschnitzel oder gebratenes Lachsfilet  
Bayerischer Stangenspargel |  
hausgemachte Sauce Hollandaise | geklärte Butter | neue Kartoffeln

\*\*\*

Creme brûlée | Mango-Ragout | Pistaziencrunch

€ 56,90

## Flaschenweine, weiß 0,75l

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

## Flaschenweine, rot 0,75l

Prachtstück Rotweincuvee QbA Weingut Metzger   Pfalz Dunkle Beeren, Cassis   leichte Fruchtsüße   gut eingebundene Gerbstoffe	€	39,00
Zweigelt Qualitätswein trocken Erz.Ab. Anton Bauer   Österreich   Wagram Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer   in der Nase Kirschfrucht   mit Beeren unterlegt   reife ummantelte Tannine   dunkle Schokolade	€	41,50
Merlot Altùris IGP Azienda Agricola Alturis S.S.A   Friaul Rubinrot mit violetten Reflexen   duftend nach Himbeere   Johannisbeere   Heidelbeere und Pflaumen weich   fruchtig   delikat   vollmundig	€	39,00
Rosso di Montalcino D.C.O. Abf. Tenuta Caparzo   Toskana Intensives Rubinrot   eindringliches Bukett   trocken   großzügig und ausgeglichen erinnert an Märzveilchen   Himbeere und Granatapfel   am Gaumen warm	€	42,50
Gran Maestro Appassimento Rosso Weingut Cielo e Terra   Apulien Grand Rosso   Sangiovese Primitivo Trauben   tiefrote Farbe   reife, rote Früchte intensiv und reichhaltig   weiche, süße Tannine.	€	39,00
PRIMITIVO DI MANDURIA ANTICHE CONTRADE D.O.C. Erz. Vini Manduria   Apulien Rubinrot mit violetten Reflexen   trocken   intensiv fruchtig   Kirsche, Pflaume, Maulbeere warm und harmonisch	€	39,00
Terre di Montelusa Altobiano Nero d'Avola Terre Siciliane IG Satte Farbe   üppige Nase   reif   weich   dezente Holznote.	€	39,00

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

### 1. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer II genannten Geschäftsbedingungen gelten für Verträge des Hotels über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen für Tagungen, Seminare und Bankette sowie sonstige Veranstaltungen einschließlich sämtlicher damit zusammenhängender Lieferungen und Leistungen mit Ausnahme der Übernachtungsleistung, für die Ziffer I mit den dortigen Geschäftsbedingungen auch dann Anwendung findet, wenn zeitgleich eine Veranstaltung stattfindet.

Etwaige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

### 2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Veranstaltungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, den erfolgten Vertragsabschluss schriftlich zu bestätigen.

Die Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume sowie deren Nutzung zu anderen als den bei Vertragsschluss vereinbarten Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels unzulässig. Vorstellungsgespräche, Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen sind nur bei entsprechender vertraglicher Vereinbarung zulässig.

### 3. Leistungen, Preise

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen

3.2 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der Personen, der Leistungen des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Leistungen des Hotels vereinbarte Preise zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

Die Rechnungen des Hotels sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

3.4 Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.

Das Gleiche gilt für eine Buchungsgebühr für eine bestätigte Raumreservierung.

3.5 Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

### 4. Stornierung/Rücktritt

Vorbehaltlich anderweitiger Vereinbarungen gilt Nachfolgendes:

4.1 Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von der Verpflichtung, den vereinbarten Mietpreis zu bezahlen. Das Hotel ist berechtigt, eine geleistete Anzahlung einzubehalten und auf die Zahlungsverpflichtungen des Kunden anzurechnen.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

4.3 Tritt der Kunde erst zu einem Zeitpunkt von dem Veranstaltungstermin zurück, der später als fünf Monate vor dem Veranstaltungstermin liegt, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zu dem vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Getränke- und Speisenumsatzes bzw. bei einer Stornierung weniger als vier Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstermin 70 % des Getränke- und Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.

4.4 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl bzw., soweit für das Menü noch kein Preis vereinbart wurde, wird das preiswerteste 4-Gänge-Menü des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, sowie pro Person zwei Flaschen Wasser und eine Flasche Wein, wobei der Durchschnittspreis pro Flasche für den für diese Veranstaltung angebotenen Wein zugrunde gelegt wird.

4.5 Bei den vorstehend vereinbarten Pauschalen sind die ersparten Aufwendungen des Hotels bereits berücksichtigt. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass dem Hotel höhere ersparte Aufwendungen entstanden sind, dem Hotel bleibt die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens vorbehalten.

### 5. Rücktritt des Hotels

5.1 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß vorstehender Ziffern 4.2 bis 4.5.

5.2 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;

- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;

- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; - der Kunde die Räume vertragswidriger Weise Dritten überlässt.

5.3 Soweit der Rücktritt durch das Hotel aus Gründen erfolgt, die der Kunde zu vertreten hat, bleibt die Verpflichtung des Kunden zur Zahlung der vereinbarten Miete bestehen. Die Regelungen in Ziffer 4.2 bis 4.5 gelten entsprechend.

### 6. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Hotels. Ein etwaiger Verzehr von Seiten der Musiker und Künstler, die von dem Kunden gebucht wurden, wird dem Kunden in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für bestellte und nicht abgenommene Leistungen.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl bis max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung entsprechend berücksichtigt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

6.3 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % nach unten ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Kunden unzumutbar ist. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, ohne dass dies das Hotel zu vertreten hätte, kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, die - vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung - mit € 165,00 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.