



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

Feiern Sie Ihr Fest vor einzigartiger Kulisse

Wir freuen uns, Sie hier bei uns am See zu begrüßen.

Schon lange ist dieses idyllische Fleckchen für seine Gastlichkeit bekannt. Bereits Generationen von Münchnern haben hier am See schöne Stunden verbracht und erinnern sich gerne daran zurück.

Durch die Einweihung des Naherholungsgebietes „Langwieder Seenplatte“ im August 2000 ist dieser fast vergessene Ort heute wieder in aller Munde. Lange Zeit im Besitz der Autobahndirektion Süd wurde das seinerzeit geschlossene „Rasthaus“ im Jahr 1998 von uns erworben und liebevoll renoviert. Nach vielerlei Umbauten und Verschönerungen erstrahlt nun unser Haus und wir sind stolz darauf, diesen Treffpunkt für Genießer und Erholungssuchende geschaffen zu haben.

Von seiner schönsten Seite jedoch zeigt sich der *LANGWIEDER SEE* bei festlichen Veranstaltungen. In unseren hellen, gemütlichen Räumen, fast alle mit Blick auf den See, lässt es sich ganz wunderbar feiern. Im und um das ganze Haus herum bietet der *LANGWIEDER SEE* viel Platz zum Flanieren, Spaziergehen und Wohlfühlen.

Unser ganzer Stolz sind der Seepavillon, idyllisch am Seeufer gelegen, sowie das Kaminzimmer mit direktem Blick auf den See. Beide Räumlichkeiten sind wie geschaffen für Ihr ganz besonderes Fest. Kleinere Gesellschaften fühlen sich besonders wohl in unserem gemütlichen Seestüberl.

In unserem Restaurant erwartet Sie eine sehr gute Küche mit köstlichen bayrischen und internationalen Speisen, mediterran geprägt. Der Weinkeller, vornehmlich mit deutschen und italienischen Weinen bestückt, hält für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas bereit.

Unser klassifiziertes 3-Stern-Superior Hotel verfügt über schöne Zimmer die meisten mit herrlichem Blick auf den *LANGWIEDER SEE*. Die Zimmer sind mit Dusche / WC oder Bad, Radio, TV, Telefon und kostenfreiem WLAN-Anschluss modern ausgestattet. Ganz besonders stolz sind wir auf unsere Wohlfühlzimmer mit großer Eck-Badewanne, Airpool oder Regenwalddusche.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste am Langwieder See zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes. Dabei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

**Ihre
Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
und die Mitarbeiter vom Langwieder See**

Langwieder See
Restaurant • Hotel***Superior • Biergarten
Kreuzkapellenstraße 89 81249 München
Telefon 089-864860 Telefax 089-86486298
www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de

*Die aufgeführten Preise gelten vom 01.03.2020 bis 15.11.2020
Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.*

Allgemeine Informationen von A bis Z

Diese Mappe gilt für Bankette ab 15 Personen.

Bitte vereinbaren Sie mit uns ca. 3 Monate vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl (dies gilt als Mindest-Grundlage für die Preisberechnung) sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegt. **Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann.**

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.

Unsere Bankett-Räumlichkeiten

Seestüberl: bis 40 Personen (ohne Tanzfläche) → mit Eichendielen-Parkett und Seeblick

Kaminzimmer: bis 85 Personen → mit Eichenholz-Fischgrät-Parkett und Seeblick

Seepavillon: bis 100 Personen → mit Eichendielen-Parkett und Seeblick

Bar

Eine Feier wird erst mit der Bar eine richtige Party! Gerne übernehmen wir diesen Service und mixen Ihre Lieblingsdrinks und Cocktails an unserer Seebar.

Blumenarrangements und Dekoration

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Bankettraumes (auch für Kirche und Brautauto) empfehlen wir unsere Floristin, die sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt. Tischdekorationen sind je nach Art und Saison ab € 18,00 erhältlich. Gerne stellen wir auf Wunsch Kerzenständer, 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. Außerdem bitten wir um Beachtung der Brandschutz-Vorschriften.

Menükarten in die wir auf Wunsch Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für € 3,50/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 am Restauranteingang.

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 € 3,50. 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 oder eine Feuershow durchzuführen.

Freie Trauung

Gerne können Sie nach Verfügbarkeit Ihre freie Trauung bei uns am Langwieder See feiern. Bei einer Hochzeit im Seepavillon bietet sich der Platz vor unserer kleinen Hauskapelle an, bei einer Feier im Kaminzimmer der Efeupavillon. Für die Bereitstellung sowie Auf- und Abbau der Bestuhlung berechnen wir ab € 300,00.

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

Bitte beachten Sie, dass wir für einige unserer Räumlichkeiten eine Raummiete 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.

Tischwäsche

Wir decken Ihre Tische und Tafeln mit champagnerfarbenen und weißen Tischdecken sowie weißen Stoffservietten auf Wunsch mit cremefarbener Einlage. Hierfür berechnen wir Ihnen keine zusätzlichen Kosten. Haben Sie bei uns einen Sektempfang gebucht, so stellen wir Ihnen kostenfrei Stehtische mit langen weißen Tischdecken bereit. Sollten von Ihnen runde Tische gebucht werden, so berechnen wir pro rundem Tisch für den zusätzlichen Aufwand € 30,00. Gerne organisieren wir Ihnen passende Stuhl-Hussen, hierfür berechnen wir pro Husse ab € 11,00. Im Preis enthalten sind Auf- und Abzug der Husse sowie Waschen und Versand.

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. Üblich sind 5% - 8%. Vielen Dank im Namen unseres Teams.

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.

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 € 175,00 inkl. MwSt. Die individuelle Anfangs- und Endzeit wird im Rahmen der Bankett-Besprechung 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 zu den Banketträumen möglich ist und geeignete Transportmittel (Rollwägen o. ä.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichanlagen 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. 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.

Wichtige Adressen für Hochzeiten und Taufen

Kirchen: Schlosskapelle Blutenburg und **St. Wolfgang**

katholischer Pfarrverband Leiden Christi in Mü-Obermenzing 089-8911410

Evangelische Himmelfahrtskirche - Pfarrkirche in Mü-Pasing, 089-8960750

St. Michael – katholisch - Pfarrei in Mü-Lochhausen, 089-8913630

Standesämter: Mü-Pasing, 089-2330372 **KVR München**/Ruppertstraße 089-2330250

Anbei noch ein paar Anregungen für Ihr Rahmenprogramm:

Tauben- oder Luftballonfliegen, Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet, Brautentführung mit Weinstube, Fototermin mit schönem Motiv auf der Seeterrasse 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

Unsere Aperitifs

servieren wir bei schönem Wetter an unserem idyllischen Efeupavillon am Seeufer, auf der Seeterrasse unter der großen Weide oder im Rosengarten gleich beim Seepavillon.

Tricolore

- mit und ohne Alkohol -

Unser Hausaperitif je nach Geschmack in den drei Farben gelb, grün und rot mit Ananassaft, Blue Curacao, Prosecco und Grenadine
ohne Alkohol

€ 6,40
€ 4,90

Aperol Sprizz

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

€ 7,40

Hugo

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

€ 7,40

Unser Sommercocktail - Maracuja Sprizz

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

€ 7,40

Lillet Berry

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

€ 7,40

Weißer Pfirsich küsst Erdbeere

Fruchtiges Pfirsichmark und Grenadine mit Prosecco aufgegossen dazu frische Erdbeerstückchen
oder alkoholfrei: Pfirsichmark, Grenadine, Ginger Ale, Zitronenlimonade

€ 7,70
€ 5,90

Glas Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut 0,1l

Fruchtbetont, duftig und leicht in der Art: So schmeckt der klassische Prosecco
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup
- mit Aperol

€ 6,10
€ 6,70
€ 6,70

Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l

Saft von frisch gepressten Orangen mit einem Spritzer Pfirsichsirup verfeinert

€ 5,90

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und frischer Limette – alkoholfrei -

€ 3,90

Fingerfood

Köstlichkeiten für den kleinen Hunger oder zum Aperitif

- heben die Stimmung und die Partylaune -

Canapeés

Scheibe Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette mit z.B.:

Italienischer Bresaola und Rucolapesto, Mailänder Salami mit würzigen Kapernäpfeln,
Graved Lachs mit Wasabi Crème fraîche, Basilikum-Frischkäse mit Baconchip, Taleggiokäse
mit frischen Weintrauben, Münchner Obazda mit Schnittlauch pro Stück € 3,50

Crostini z.B. mit Olivencreme, Auberginen-Pinienkerncreme, Tomaten-Mozzarella,
Rohschinken, italienischer Salami, Tomaten-Knoblauch-Basilikum pro Stück € 3,50

Wir empfehlen Ihnen unsere hausgebackenen Rahmfleckerl

Knuspriges dunkles kräftiges Roggenbrot mit Schmand bestrichen und belegt mit:
Frühlingszwiebel-Röllchen und geräucherten Speck-Krusteln pro Stück € 3,50

Salzige Mürbteigartelettes

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

Kleine Schüsseln mit

gesalzenem Nuss-Mix, Wasabi-Nüssen, Chips, Salzgebäck oder Oliven u. ä. € 4,50

Obst-Tartelette – Kleines Törtchen mit Vanillecreme und frischen Früchten € 4,50

Knusprige Blätterteig-Käsestange € 1,40

Kalte und warme Vorspeisen

Variation von bunten Gärtnersalaten *vegetarisch*

mit Karotten- und Gurkenstreifen, Tomatenecken, Paprika und Radieserl, frischen Sprossen,
gerösteten Kerndl und dazu hausgemachtes französisches Dijon-Senf-Dressing € 11,20

Frische Sommersalate im Gurkenring

mit gebräunten Egerlingen, gebratenen Lauchzwiebeln, Speckkrusteln,
Weißbrot-Croutons, Radieserlscheiben dazu unser leckeres French-Dressing € 11,20

Tranchen vom hausgebeizten norwegischen Fjord-Lachs

mit würziger Senf-Dill-Sauce, kleinem Kartoffelrösti und Salatbouquet € 14,30

Knackiger Romanasalat mit mild geräuchertem Lachsforellenfilet,

Tomatengranulat, feinem Senf-Dressing und knusprigem Brotchip € 14,30

Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln auf würzigem Zitronengrasspieß

mit einem fruchtigen Salat von frischer Papaya, Ananas, Ingwer und Limetten,
dazu Trevisano-Radicchio und erfrischende Joghurt-Minz-Soße € 14,90

Mit Honig und schwarzem Pfeffer gratinierter Ziegenkäse

auf fein-herbem Friséesalat *vegetarisch*

mit frischen Himbeeren, Walnussöl-Dressing und gerösteten Pinienkernen € 12,60

Italienische Vorspeise (Große Platten werden auf den Tischen eingestellt)

mit Tomaten-Mozzarella, Scheiben vom Parmaschinken, Vitello tonnato mit Kapern,
„Gamberoni“ mit Zitrone und Olivenöl marinierten Garnelenspiesschen,
mariniertem Antipasti-Gemüse, würzigem Rucola, Kräuter-Oliven,
Grissini und Parmesanchip pro Person € 14,90

Suppen

Tafelspitzbrühe

mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen, Rindfleischwürfeln und Gemüsejulienne € 5,00

Langwieder Hochzeitssuppe

mit feinem Kalbsbrät gefüllte Pfannkuchen, Butter-Grießnockerl, und Maultaschen € 7,40

Münchner Hochzeitssuppe

mit Brat- und Grießnockerl dazu Gemüsejulienne und Schnittlauch € 6,70

Passiertes weißes Süsschen von der Strauchtomate

mit Tomaten-Frischkäse-Nockerl und Basilikum € 7,40

Rote Linsensuppe mit Curry verfeinert

dazu Ziegenkäse-Crostini und würziger Ingwerschaum € 7,10

Feine Spargelcremesuppe

mit kleinem Sahneklecks und Streifen vom geräucherten Lachs € 7,10

Unsere erfrischenden Sorbets

Hausgemachtes Aprikosen-Ingwer-Sorbet mit Ananaschip € 4,30

Fruchtiges Himbeersorbet mit grüner Minze € 4,30

Auf Wunsch gießen wir unsere hausgemachten Sorbets mit spritzigem Prosecco (Aufpreis € 1,-) auf.

Vegetarische Gerichte

(erst ab 10 Personen)

Buntes Sommergemüse aus dem Wok (laktose-, glutenfrei, vegan)

in pikanter Mango-Maracuja-Currysoße mit Kokos-Basmatireis € 14,50

Mit Ricotta und Spinat fein gefüllte Ravioli in weißer Tomatensauce

mit gebratenen Kräuterseitlingen und gerösteten Pinienkerne € 15,30

Lockere Kartoffelgnocchi in feiner Tomatencreme

mit schwarzen Oliven, getrockneten Strauchtomaten, Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und gehobeltem Pecorinokäse € 14,50

Knuspriges Sesam-Blätterteigkissen

mit würzigem Ratatouillegemüse gefüllt, Kräuterschaum und Olivengranulat € 15,30

Cremiges Spargel-Risotto mit gebratenem Ziegenkäse

verfeinert mit Prosecco, dazu grüne Spargelspitzen und frische Kräuter € 15,00

Fleisch- und Wildgerichte

Ofenfrischer Braten vom Spanferkel in dunkler Biersoße mit würzigem Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	€ 17,90
Gebratene Medaillons vom Schweinerücken auf einer Tomaten-Jus - vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht - mit buntem Pesto-Sommergemüse und gebackenen Parmesan-Kartoffelkrapferl	€ 20,50
Im Ofen geschmorter Kalbsbraten auf einer leichten Rahmsoße mit gebratenen Waldschwammerln, glasiertem Karotten-Petersiliengemüse und hausgemachten Butterspätzle	€ 19,50
Im Ganzen gebratene Lende vom Bayerischen Weiderind mit geschmorten Tropeazwiebeln, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und würzigen Rosmarinkartoffeln dazu eine dunkle Rotweinjus	€ 24,50
In Trollinger-Rotweinjus geschmortes Böfflamott (Boeuf à la mode) mit glasiertem Wurzelgemüse, gerösteten Brezenknödeln und frittierter Petersilie	€ 19,50
Im Ganzen rosa gebratenes Rinderfilet auf einer dunklen Demi-glace ganz klassisch mit Speck-Bohnen und Grenaillekartoffeln – in der Schale	€ 29,90
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ von der Wallner-Bio-Pute mit feiner Rahmsoße, gebratenen Champignons, frischem Gärtner-Broccoli und knusprigen Kartoffelröstinchen	€ 20,50

Fischgerichte

Gebratene Saiblingsfilets mit einer Kerbelschaumsoße, buntem Marktgemüse, Basmatireis und Safran-Granulat	€ 21,90
Gebratene Filets von der Lachsforelle auf bunten Balsamico-Berglinsen mit Meerrettichschaum und Kartoffelwürfeln	€ 21,90
Kross gebratenes Medaillon vom Flußzander mit Estragon-Limettenbutter, gedünstetem Fenchel und Grenaille-Kartoffeln	€ 20,90
In Thymian gebratene Filets von der Dorade Royale mit Provenzalischem Gartengemüse, Tomatenessenz, Olivengranulat und geschwenkten Sand-Kartoffeln	€ 21,50
Duo von gebratenem Norweger-Lachs und Jakobsmuschel auf feinem Hummer-Weißweinschaum mit frischem Blattspinat, Sesam-Basmatireis und Chilifäden	€ 22,90

Desserts

Himbeer- Bayrisch Creme

mit fruchtigem Pfirsichmark und knusprigen Ananaschips

€ 8,50

Millefeuille

Blätterteigblättchen gefüllt mit frischen Sommerbeeren und lockerer Vanille-Topfencreme

€ 9,80

Lockerer Mousse von „Elly Seidls Gianduja Nougat“

mit frischen Erdbeeren und grüner Minze

€ 9,50

Geeistes Blaubeer-Joghurt-Parfait

mit Haselnuss-Crumble und frischen Blaubeeren

€ 9,50

Erfrischende Zitronengras-Panna Cotta

mit Erdbeeren, Akazienhonig und grüner Minze

€ 8,90

Kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Bourbon-Vanilleeis, frische Erdbeeren und Karamell-Sahneklecks

€ 9,20

Langwieder Dessertvariation

eine leckere Auswahl von dreierlei hausgemachten Desserts

€ 10,80

Dessertbuffet

mit dem Besten aus der Langwieder-Zuckerküche

pro Person € 13,90

Candy Bar

Wer Süßes liebt, braucht unser toll dekoriertes Süßigkeiten Buffet!

Mit weißen Mäusen, Marshmallows, Lakritzstangen, Fruchtgummis, etc.

Preis auf Anfrage

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm

€ 5,90

Hausgemachte Kuchen nach Wahl

mit Schlagrahm

Stück

€ 4,60

z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf,

Elsässer Apfelkuchen, Aprikosen-Vanillekuchen, Sauerkirsch-Käsekuchen

Konditor-Torten mit Schlagrahm

Stück ab

€ 5,60

Weitere Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage.

Die Hochzeits-, Tauf- und Geburtstagstorten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

**Zu allen unseren Menüs und Buffets reichen wir vorab
kostenfrei einen Brotkorb mit offenfrischem Baguette
und zweierlei Aufstrich.**

Langwieder See Hochzeitsmenü



Kleiner mariniertes Blattsalat mit Radieschen, Gurken und Karotten,
gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, frischen Sprossen
und unserem hausgemachten Balsamicodressing

Feine Hochzeitssuppe
mit Butter-Grießnockerl, Schinkenschöberl und Gemüsejulienne

Gebratene Medaillons vom Kalb auf weißer Portwein-Rahmjus
mit glaciertem Zuckerschoten-Karottengemüse und gebackenen Herzoginkartoffeln

oder

Filet vom Flusszander - kross auf der Haut gebraten -
auf Champagner-Hummerschaum
mit glaciertem Zuckerschoten-Karottengemüse und gebackenen Herzoginkartoffeln

Kleines Langwieder See Dessertbuffet

€ 54,50

Lußsee Hochzeitsmenü

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf dem Zitronengrasspieß
mit frischer Hass-Avocado, fruchtiger Thai-Mango und jungen Pflücksalaten

Weißer Suppe von der Strauchtomate mit lockerem Tomaten-Ricotta-Nockerl

Erfrischendes Passionsfruchtsorbet

Im Ganzen rosa gebratenes Filet vom Weiderind mit Rotwein-Schalotten,
buntem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln,
dazu eine dunkle Demi-glace

Dessertbuffet mit dem Besten
aus der Langwieder Zuckerküche

€ 73,00

Schmankerlmenü

Langwieder Tafelspitzbrühe mit Maultaschen, Gemüsejulienne und Schnittlauch

„Duo“ vom gebratenen Spanferkel und Ente auf dunkler Naturjus
mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

Hausgemachte Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Früchten

€ 33,90

Dachauer Sonntagsessen

Bunte Blattsalate mit Hass-Avocado-Spalten, gerösteten Walnüssen,
Schinkenkrusteln und Balsamicodressing

Im Speckmantel gebratenes Schwäbisch Hällisches Schweinefilet
- aus artgerechter Aufzucht -
auf kräftiger Portweinjus mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle

Creme brûlée mit frischen Sommerbeeren

€ 41,90

Florentiner Tafel

Würziger Ziegenfrischkäse auf knackigen Sommersalaten
mit Rucola-Pestocreme, gebratenen Auberginen und leichtem Balsamicodressing

Fruchtiges Tomatensüppchen
mit geröstetem Würzbrot und frischem Basilikum

Gebratene Medaillons vom Kalb auf Vin-Santo-Jus
mit buntem Sommergemüse und gebackenen Parmesankrapferl

Hausgemachtes Tiramisu von der Aprikose
mit Honig-Minzpesto und Pistaziensplitter

€ 48,90

Augenschmaus

Mild geräuchertes Filet von der Lachsforelle
mit knackigem Romanasalat, getrockneten Strauchtomaten,
dazu eine erfrischende Zitronen-Meerrettich-Crème fraîche

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind auf einer dunklen Brunellojus
mit buntem Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
auf buntem Fruchtmarkspiegel mit Pistazienkrokant

€ 52,90

Langwieder Schlemmerbuffet

(erst ab 30 Personen möglich)

Großer Spiegel mit Italienischem Landschinken, Pragerschinken,
Edelsalami und frischen Melonenspalten
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce Remoulade und Essiggurken
Scheiben vom Tafelspitz mit einer Frühlingszwiebelvinaigrette und gebratenen Egerlingen
Kleine Fleischpflanzerl mit Senf-Relish
Geräucherte Salz- und Süßwasserfische (z.B. Lachs, Forelle, Makrele, Steinbutt)
mit Sahnemeerrettich und feiner Honig-Dill-Soße
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
Ziegenfrischkäse mit gerösteten Walnüssen und frischem Rosmarin
Gebratenes Gemüse und Pilze mit Olivenöl und Kräutern mariniert

Bunte Salatecke z.B.:

Karottensalat mit Orangen verfeinert
Bayerischer Kartoffelsalat
Salat von Gärtnergurken mit einem feinen Sauerrahm-Dill-Dressing
Auswahl an knackigen Blattsalaten
Münchner Krautsalat
Maissalat mit roten Zwiebeln

Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße

Mit Rosmarin gebratene Bauernente auf Rosmarinjus

Gebratene Filets von der Bachforelle in feinem Riesling-Dillschaum

Süßkartoffelcurry mit Maracuja, Karotten und Kokos
- verfeinert mit Knoblauch, Zitronengras und Ingwer –
(vegan, laktose- und glutenfrei)

Geriebene Kartoffelknödel
Basmatireis
Grenaillekartoffeln in der Schale
Hausgemachte Eierspätzle
Frisches Marktgemüse
Apfel-Blaukraut

Dessertbuffet

mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

€ 53,50

Italienisches Buffet

(erst ab 30 Personen möglich)

Großer Spiegel mit Parmaschinken, Bresaola, Mailänder Salami und frischer Melone
Vitello tonnato –Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern-
Marinierte Flußkrebse mit frischem Fenchel, süßen Orangen und Kirschtomaten
Insalata di mare mit Stangensellerie und Limettenvinaigrette
In Balsamico und Honig gebratener Radicchio Trevisano
Salat von Strauchtomaten, Mozzarella und grünem Spargel
mit frischem Basilikum
In Olivenöl gebratenes, mariniertes Gemüse und Pilze
Eingelegte Artischocken und getrocknete Strauchtomaten mit Kapern
Ziegenkäse mit scharfen Peperoncini und Rosmarin

Bunte Salatecke z.B. :

Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Fagioli – Dicke weiße Bohnen mit Weißweinvinaigrette
Panzanella – Toskanischer Brotsalat

Im Ganzen gebratene Lende vom Weiderind
mit dunkler Rotweinjus und geschmorten Tropeazwiebeln

In Weißwein und Tomaten geschmorte Maishähnchenbrust mit schwarzen Oliven,
Knoblauch, Zucchini-Auberginenwürfel und frischen Kräutern, dazu Gremolata

Gebratene Spieße von Garnelen und Filets vom Branzino
in würzigem Proseccoschaum

Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt auf Tomatenbutter
mit gehackten Oliven (vegetarisch)

Kleine Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken
Rigatoni mit fruchtiger Tomatensoße
Spinaci al pecorino – frischer Blattspinat mit gehobeltem Pecorino -
Buntes Zucchini-gemüse mit hausgemachtem Pesto

Unser Dessertbuffet

mit ausgewählten italienischen Süßspeisen

€ 64,90

Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett

mit hausgemachtem Chutney und Nüssen, Brot und Butter

€ 12,50

Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

€ 8,50

Pikantes Chili con carne mit Brot

€ 8,50

Südtiroler Speckplatte

mit Heumilchkäse, Senf, Gewürzgurken dazu Brot und Butter

€ 15,50

Exklusiv für unsere Feiern im Seepavillon

Gerne bereiten wir speziell für unsere Gäste im Seepavillon ein Barbecue zu. Bei schönem Wetter wird in unserem Rosengarten für Sie gegrillt; nur bei sehr schlechtem Wetter werden die Speisen in der Küche zubereitet und in großen Reinen und Schüsseln als Buffet serviert. Für das reine Grillen veranschlagen wir max.1,5 Stunden.

Grillbuffet „Lussee“

(erst ab 50 Personen möglich)

Unser reichhaltiges Sommer-Salatbuffet mit Brotauswahl
Insalata Caprese – Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
In Olivenöl und frischen Kräutern mariniertes Antipastigemüse
Mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Kräuteroliven und Ziegenkäse

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
Gebratener Halloumikäse mit Rosmarin verfeinert

In Olivenöl und frischen Kräuter gebratenes Ofengemüse
Grüne Minipaprika „Pimientos de Patron“
Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm

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

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

Preis pro Person € 59,50

Zeitgemäß legerer Party-Service im Seepavillon

Während Ihrer gesamten Feier können sich Ihre Gäste gerne selbst an den Flaschengetränken bedienen, die in großen, mit Eis gekühlten Bowls bereitgestellt werden. Selbstverständlich steht Ihnen aber auch unser Servicepersonal während Ihrer gesamten Feier zur Seite.

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	€ 3,10
Coca-Cola®®® oder Coca-Cola zero ®®®0,33l	€ 3,80
„Fanta“ Orange®® oder „Mezzo Mix“ ®®® 0,33l	€ 3,80
„Vio“ Apfel-, Rhabarber-, oder Johannissbeerschorle 0,3l	€ 3,80
„Vio“ Bio Limonade Zitrone-Limette®®0,3l	€ 3,80
<u>„Honest“ Bio Tee:</u>	
Weißer Tee Pfirsich & Rosmarin oder Grüner Tee Zitrone & Honig 0,33l	€ 4,20
Coca-Cola Energy ®®®	€ 3,50
„Adelholzener“ medium/naturell 0,75l	€ 7,30

Unsere Hochzeitspauschale:

Start mit dem Aperitif um 16.00h (Dauer 1 Stunde):

Prosecco di Valdobbiadene pur, mit Holunderblütensirup oder Aperol,
hausgemachte Hollerlimo, Edelholzener Mineralwasser classic/medium
dazu pro Person 2 Stück hausgebackene Rahmfleckerl
(Knuspriges dunkles kräftiges Roggenbrot mit Schmand bestrichen,
belegt mit Frühlingzwiebel-Röllchen und geräucherten Speck-Krusteln)
(auch vegetarisch)

im Anschluß gleich die Kaffeetafel als Flying-Buffer:

Filterkaffee und Teeauswahl von „Dallmayr“
(Der Kuchen wird von Ihnen gebracht)
Weitere Getränke (siehe unten)

Kleine Langwieder See Candybar

Festliches Abendessen als Buffet (Gesamtdauer ca. 2 Stunden):

„Langwieder See Schlemmerbuffet“

Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h:

Ungarische Gulaschsuppe mit Brot

Sonstige Getränke:

Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd
Fruchtsaftchorlen, Limonaden, Cola-Mix, Coca-Cola
Biere aus der „König Ludwig Schloßbrauerei Kaltenberg“ – auch alkoholfrei
Aperitifgetränke (siehe oben) von 16.00h bis 17.00h
Weißwein und Rotwein vom Haus
Kaffeesspezialitäten von „Dallmayr“, Tee auf Wunsch, heiße Schokolade

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

Speisen und Getränke (siehe oben)

Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 143,00

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

Für Kinder von 2-12 Jahren beträgt die Pauschale € 46,50

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

Wenn Sie von 16.00h bis 2.00h feiern möchten, dann beträgt der Preis
für die Pauschale € 149,00/Person.

Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder QbA trocken

Eric Manz, Rheinhessen

100% Grauburgunder, Stahltank

Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 32,00

Chardonnay & Weißburgunder QbA trocken

Manz, Rheinhessen

Chardonnay, Weißburgunder. Teilweise Barrique Apfel und weißer Pfirsich,

feine Mineralität, tolle Dichte und Intensität, schöner Schmelz € 33,50

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.

€ 31,00

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 bleibt zurück

€ 32,00

New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein

Abf. Salzl, -Österreich Neusiedlersee

Funkelndes, intensives strohgelb, in der Nase sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne

und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen, am Gaumen sehr kraftvoll

mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel

Mineralik, 10 Monate im Eichenfass

€ 31,00

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée

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

Farbe mit den grünlichen Schattierungen. Elegantes

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

Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert

€ 31,00

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.

€ 35,00

Sauvignon Blanc Black Edition

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

Klassischer, ausgereifter Sauvignon Blanc, Duft nach Litschi, Exotischen Früchten,

reifer Stachelbeere. Hat Volumen und viel Saftigkeit, angenehme Länge,

frische Säure und viel von der Traube

€ 31,00

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.

€ 32,00

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger –Pfalz

Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis

verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe

€ 31,00

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

€ 31,00

Chianti Classico DOCG

Erz. Abf. Borgo Scopeto –Toskana-

Leuchtendes Rubinrot, kraftvoll, intensive Aromen von Heidelbeere, edle Holznote, Vanille, Kakao, trocken, gut strukturierter Körper, perfekte Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure, langer Abgang

€ 31,00

Merlot Colli Orientali del Friuli D.O.C.

Monviert –Friaul rubinrot,

Angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren und Himbeeren, weich, trocken und harmonisch

€ 29,50

Rosso di Montalcino D.O.C.

Abf. Tenuta Caparzo -Toscana-

Intensives Rubinrot. Eindringliches Bukett,

sehr umfassend und vielfältig, erinnert an Märzveilchen, Himbeere und Granatapfel.

Am Gaumen warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.

€ 34,00

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

€ 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

€ 30,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten



Dallmayr

Dallmayr Kaffee Bio-Transfair	Tasse/Haferl	€	3,10/4,30
Haferl Dallmayr Kaffee koffeinfrei		€	4,30
Haferl Cappuccino Bio-Transfair		€	4,30
Haferl Milchkaffee Bio-Transfair		€	4,30
Latte Macchiato Bio-Transfair		€	4,80
Espresso einfach Bio-Transfair		€	2,60
Espresso doppio Bio-Transfair		€	3,90
Espresso Macchiato einfach Bio-Transfair		€	2,80
Espresso Macchiato doppio Bio-Transfair		€	4,10
Haferl Dallmayr Tee Pyramiden -mit Kandiszucker-		€	4,30
Darjeeling First Flush • Assam BOP • Bio Früchtetee - Maracuja/Orange • Bio Pfefferminze • Bio Kamille • Alpenkräuter • Rooibuschtee - Mango/Passionsfrucht			
Haferl heiße Schokolade mit Sahnehaube		€	4,30

Aus der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg

König Ludwig		König Ludwig	
Helles vom Fass und Radler	0,25l € 3,40	Weißbier hell / dunkel	0,3l € 3,60
	0,5l € 4,40		0,5l € 4,60
König Ludwig dunkel	0,3l € 3,60	Weißbier leicht	0,5l € 4,60
	0,5l € 4,60		
Warsteiner vom Fass	0,3l € 3,60	Weißbier alkoholfrei und Russ'n	0,3l € 3,60
Warsteiner alkoholfrei Premium „fresh“	0,5l € 4,60		0,5l € 4,60

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic St. Primus Naturell		Coca Cola®®®	0,33l € 3,80
oder mit Kohlensäure versetzt	0,25l € 3,10	Coca Cola zero®®®	0,33l € 3,80
Adelholzener Classic St. Primus Naturell		Fanta Orange®®	0,33l € 3,80
oder mit Kohlensäure versetzt	0,5l € 5,30	Zitronenlimo®	0,2l € 3,00
Adelholzener Classic St. Primus Naturell		„Vio“ Bio Limo	
oder mit Kohlensäure versetzt	0,75l € 7,30	Zitrone-Limette	0,3l € 3,80
Cola Mix®®®	0,4l € 4,40	„Honest“ Bio Tee Grüner Tee	
	0,2l € 3,00	Zitrone & Honig	0,33l € 4,20
Rhabarber-®, Maracuja-®, Apfel-		„Honest“ Bio Tee Weißer Tee	
oder Johannisbeerschorle®	0,4l € 4,40	Pfirsich & Rosmarin	0,33l € 4,20
kleine Saftschorle	0,2l € 3,00		

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 Vertragsschluss oder danach eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung vom Kunden zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sollen im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

3.6 Rechnungen des Hotels sind bei Abreise in bar, per EC-Karte, Visacard, Mastercard oder American Express zahlbar. Der Kunde kommt bei Überschreitung dieser Zahlungsfrist ohne Mahnung in Verzug. Im Falle des Verzuges ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen nach den gesetzlichen Vorschriften zu berechnen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt vorbehalten.

4. Rücktritt des Kunden

4.1 Der Abschluss des Beherbergungsvertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von seinen vertraglichen Pflichten.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtanspruchnahme 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 € 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 Erfüllung- 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.