

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 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.

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

Nur so ist an diesen sehr geschäftigen Tagen ein reibungsloser Ablauf möglich. Kinder und Vegetarier haben selbstverständlich die Möglichkeit á la carte vor Ort zu wählen. Gerne können Sie uns diesen Essenswunsch auch schon vorab mitteilen.

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 Haus.

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

Blumenarrangements nach Wahl

Tischdekorationen sind je nach Art und Saison ab € 18,00 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 € 3,50. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung übernehmen.

Menükarten ab 6 Stück

In die wir gerne Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für je € 3,50.

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.

Die aufgeführten Preise gelten für den Tag Ihrer Veranstaltung in 2021.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Unsere Aperitifs

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

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 € 6,60
ohne Alkohol € 5,10

Aperol Sprizz

Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen,
dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und frische Orangenscheibe € 7,70

Hugo

Hausgemachter Holunderblütensirup
mit spritzigem Prosecco und Sodawasser aufgegossen,
dazu Eiswürfel und frische Pfefferminze € 7,70

Lillet Berry

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert) mit
spritzigem Ginger Ale aufgegossen, frische Sommerbeeren und Eiswürfel € 7,70

Glas Prosecco di Valdobbiadene

Fruchtbetont, duftig und leicht in der Art: So schmeckt der klassische Prosecco € 6,50
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 6,90
- mit Aperol € 6,90

Alkoholfreier Orangencocktail 0,2l Saft von frisch gepressten Orangen
mit einem Spritzer Pfirsichsirup verfeinert € 6,10

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und frischer Limette – alkoholfrei - € 4,10

Für unsere kleineren Gäste



Backerbsensuppe	€ 3,60
„Piratenspeere“ Pommes frites mit Ketchup	€ 4,90
„Leichte Beute“ Butterspätzle mit Rahmsoße	€ 5,30
„Matrosen-Leibspeise“ Kleine Portion Käsespätzle	€ 7,20
„Wiedels Lieblingsessen“ Paniertes Schnitzel von der Wallner Bio-Pute mit Pommes frites und Ketchup	€ 9,50
„Käptn ´s Goldstücke“ Chicken Nuggets mit Pommes frites	€ 7,90
„Bunter Becher“ Erdbeer- und Schokoladeneis, Sahne und Smarties	€ 5,00
„Max Schmugglerkiste“ Eine Kiste gefüllt mit Schokoladen- und Vanilleeis	€ 4,00

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

Vergiß-mein-nicht-Menü

Kleiner mariniertes Blattsalat mit Radieschen, Gurken und Karotten,
hausgemachtem Balsamicodressing gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkerndl
und frischen Sprossen

☺☺☺

„Duo“ vom gebratenen Spanferkel und in Rosmarin gebratener Bauernente
auf dunkler Naturjus
mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

☺☺☺

Himbeer-Bayrisch Creme mit fruchtigem Pfirsichmark und knusprigen Ananaschips

€ 35,90

Maiglöckchen-Menü

Tafelspitzbrühe mit Brat- und Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

☺☺☺

Im Ganzen gebratene Lende vom Weiderind – im Kräutermantel mit schwarzen Oliven,
geschmorten Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und eine dunkle Demi-glace

☺☺☺

Geeistes Blaubeer-Joghurt-Parfait mit Haselnusscrumble und frischen Blaubeeren

€ 39,90

Margeriten-Menü

>>Zweierlei vom Lachs<<

Roulade vom geräucherten Norweger Lachs und Lachs-Panna Cotta, mit herbem Friséesalat und
kleinem Blätterteig-Stangerl dazu eine erfrischende Zitronen-Meerrettich-Crème fraîche

☺☺☺

Weißes Süppchen von der Strauchtomate mit Tomatenockerl und frischem Basilikum

☺☺☺

Gebratene Medaillons vom Kalb, auf einer feinen Rahmsoße mit gebratenen Speck-Pfifferlingen
und gebackenen Herzoginkartoffeln

☺☺☺

„Creme brûlée“

Gebrannte Vanille-Krokant Creme mit frischen Sommerbeeren

€ 48,90

Gänseblümchen-Menü

falls Sie sich nicht für einen Hauptgang entscheiden wollen

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauchröllchen

☺☺☺

Im Kräuter-Speckmantel gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf feiner
Rahmsoße mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle

oder

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

☺☺☺

Grießflammeri mit fruchtigem Himbeermark und frischer Minze

€ 39,90

Alternativgerichte

Aus diesen Speisen können Sie gerne anstelle der oben genannten Gerichte wählen.

Vorspeisen

- Würziger Ziegenfrischkäse auf knackigen Sommersalaten mit Rucola-Pestocreme, gebratenen Auberginen und leichtem Balsamicodressing € 12,50
- Bunte Blattsalate mit frischer Hass-Avocado, Kirschtomaten, kleinen Mozzarellakugeln und unserem Balsamicodressing € 11,20

Hauptgerichte:

- Geschnetzeltes „Zürcher Art“ von der Wallner-Bio-Pute mit feiner Rahmsoße, gebratenen Champignons und frischem Broccoli dazu hausgemachte Butterspätzle € 22,60
- Gebratene Filets vom Bachsaibling auf einer Korbelschaumsoße mit buntem Marktgemüse, Basmatireis und Safran-Granulat € 21,90

Vegetarische Gerichte:

- Mit mediterranem Gemüse fein gefüllte Vollkorn-Tortellini dazu gebratene Kräuterseitlinge, fruchtige Tomatensoße, frittierter Rucola und geröstete Pinienkerne € 15,30
- Lockere Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingsrahm dazu geschmorte Kirschtomaten, frittierter Rucola und Parmesanhobel € 16,50

Desserts:

- Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Schlagrahm und süßer Hippe € 8,90
- Kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Bourbon-Vanilleeis, frische Erdbeeren und ein Karamell-Sahnelecks € 9,20

Aus unserer Zuckerküche

- Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm € 5,90
- Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm z.B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Schoko-Sauerkirsch, Apfel-Haselnußkuchen, Rotweinkuchen, Aprikosen-Käsekuchen pro Stk. € 4,60
- Konditor – Torten mit Schlagrahm pro Stk. € 5,60

Spezielle Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage. Die Festtorten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder QbA trocken

Manz, Reinhessen , 100% Grauburgunder, Stahltank
Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 32,00

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. € 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

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, Kaffee, speckige Röstaromatik, reifes Obst, viel Mineralik, 10 Monate im Eichenfass € 31,00

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, eine angenehme Länge, frische Säure und viel von der Traube € 31,00

Flaschenweine, rot 0,75l

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger –Pfalzintensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe € 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. Warm, trocken, großzügig und ausgeglichen. € 34,00

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 € 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.

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 € 150,00 pro Stunde pauschaliert werden.

7. Speisen und Getränke

Dem Kunden ist es nicht gestattet, Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, das in diesen Fällen berechtigt ist, einen angemessenen Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe der zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.3 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.4 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.5 Störungen vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt.

9. Haftung des Hotels

9.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.

9.2 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände werden nicht in das Hotel eingebracht, sondern befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

9.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial des Kunden hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Das Aufstellen und Anbringen von Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

9.4 Der Kunde hat die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibes Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Verjährung und Aufrechnung

10.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

10.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen, mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

11. Schlussbestimmungen

- 11.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
- 11.2 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.