



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.

Als Inhaber dieses schönen Ortes sind wir beide stolz darauf, aus Familien mit jahrzehntelanger, gastronomischer Erfahrung zu stammen. Unser persönlicher Anspruch ist es, unseren Gästen Speisen von hervorragender Qualität zu servieren. Regionale Lebensmittel sind uns ein persönliches Anliegen und wir verwenden diese so oft als möglich. Doch auch gute exotische Zutaten finden ihren Platz in unserer Küche. Die Mischung macht´s.

Wir beziehen unsere Waren von Unternehmen, die einen hohen Qualitätsstandard pflegen und deren Leitung uns persönlich bekannt ist, bzw. von kleineren regionalen Betrieben, in denen es noch Chef und Chefin gibt, die ihren Ruf zu verlieren haben. So wie wir auch!

Ebenso ist uns die soziale Verantwortung sehr wichtig. Wir freuen uns, mit vielen inzwischen langjährigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zusammenzuarbeiten. Ebenfalls verstärken immer wieder neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unser Team mit ihrem Know-how, ihrem Arbeitseinsatz und ihrer Persönlichkeit

Unser 3-Sterne-Superior Hotel verfügt über gemütliche 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 ausgestattet. Einige Zimmer bieten eine kleine Terrasse in Richtung See. 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  
mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 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 01.03.2023 bis 15.11.2023  
Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.

# Allgemeine Informationen von A bis Z

Diese Mappe gilt für Bankette ab 12 Personen.

## Allergenkennzeichnung

Bitte vereinbaren Sie mit uns ca. 3 Monate vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 10 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 10 Tage vor der Veranstaltung vorliegt. **Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann.**

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, Seeblick, Seeufer

Seepavillon: bis 90 Personen → mit Eichendielen-Parkett, Seeblick, Garten

## Bar

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

## 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 € 30,00 erhältlich. Gerne dekoriert Frau Kunkel auf Wunsch mit Windlichtern, Lampions, Lichterketten, etc.

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 € 4,00/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 Resturanteingang.

### **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 € 4,00.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung übernehmen. Bitte denken Sie an 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 ein schöner Platz direkt am Seeufer. Für die Bereitstellung sowie Auf- und Abbau der Bestuhlung berechnen wir ab € 450,00.

### **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

Gerne organisieren wir Ihnen passende Stuhl-Hussen, hierfür berechnen wir pro Husse ab € 13,00. 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 sie denken. Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Üblich sind 5% - 8%. Vielen herzlichen Dank im Namen unseres gesamten 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 € 200,00 inkl. MwSt. Die individuelle Anfangs- und Endzeit wird im Rahmen der Bankett-Besprechung festgelegt.

Bei Musikdarbietungen während Firmenfeiern fällt eine Gebühr für die GEMA an, deswegen bitten wir Sie daran zu denken, Ihre Firmenfeier bei der GEMA vorab anzumelden.

Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 60,00 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 Lichtanlagen verfügen.
- zwingend bei der Lautstärke der Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.
- dass Musik nur bis eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende bzw. bis maximal 1.30 h gespielt werden kann.
- der **Abbau** evtl. Musikanlagen **muss am selben Abend bis Veranstaltungsende** erfolgt sein.

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Getränke und Speisen wir Ihren Musikern, Fotografen etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

## **Vegetarier**

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

## **Zahlungsmodus**

Bitte Bezahlung der Restsumme noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf. Bitte klären Sie die Zahlungsart (bar oder per EC-Karte → keine Kreditkarten) bereits bei Ihrer Menüabsprache.

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:**

**München-Pasing**, 089-2330372 **KVR München**/Ruppertstraße 089-2330250

## **Anbei noch ein paar Anregungen für Ihr Rahmenprogramm:**

Tauben- oder Luftballonfliegen, Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet,

Fototermin mit schönem Motiv auf der Seeterrasse

Spazier- und Wanderwege im Naherholungsgebiet, Volleyballplätze und Spielplätze am See  
Schöne Golfanlage ca. 4 km entfernt, Platz Eschenried und Eschenhof, 08131-567456

SUP-Verleih in der Nähe

Minigolfanlage ca. 300 m entfernt, Eschenriederstraße, 089-8644158

## **Unsere Hochzeitspauschale:**

### Start mit dem Aperitif um 16.00h:

Prosecco di Valdobbiadene pur, mit Holunderblütensirup oder Aperol  
Erfrischende Getränkebar mit hausgemachter Hollerlimo, Orangen-Minz-Wasser,  
Adelholzener Mineralwasser classic/medium, kleine Biere, Softdrinks

Knusprige Brotfladen – in Stücke geschnitten, mit Frischkäse, belegt mit:  
Frühlingszwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln, Räucherlachs,  
ligurischem Gemüse (vegetarisch)

### Im Anschluss die Kaffeetafel als Flying-Buffer:

„Fairtrade“ Kaffee und Teeauswahl aus dem Hause Dallmayr  
Das süße Buffet mit Ihren mitgebrachten Kuchen und Torten

### Festliches Abendessen

„Langwieder See Hochzeitsmenü“  
oder

„Langwieder See Schlemmerbuffet“

Nur im Seepavillon möglich: Grillbuffet „Lussee (gegen € 7,00/Person Aufpreis)

### Ein Snack zu später Stunde um ca. 23.00h:

Käseplatte vom „Schönegger“ Heumilchkäse mit Südtiroler Speck,  
Senf, Gewürzgurken, Brot, Butter

### Getränke:

Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd  
Fruchtsaftschorlen, Limonaden, Cola-Mix, Coca-Cola,  
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“  
- wird auch in großen Bowls angeboten -  
Prosecco, pur oder mit Holunder/Aperol  
Weißwein und Rotwein  
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“, Tee auf Wunsch

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

Speisen und Getränke (siehe oben)

Tischwäsche und Gedeck

Auf- und Abbau

Kosten für die Verlängerung von 0.00h bis 1.00h

### Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 159,50

Kinder unter 4 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,

Für Kinder von 4-12 Jahren beträgt die Pauschale € 50,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc. ) beträgt € 95,00/Person

Wenn Sie von 16.00h bis 2.00h feiern möchten, dann beträgt der Preis für die  
Pauschale € 169,50/Person.

Für eine Pauschale in Höhe von € 5,00/Person erhalten Ihre Gäste ½ Stunde vor Beginn  
Ihrer freien Trauung Mineralwasser und Softgetränke (an den Stehtischen eingestellt).

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.

## 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“ (ab 40 Personen möglich)

Unser reichhaltiges Salatbuffet mit ofenfrischer Brotauswahl  
Insalata Caprese – Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum  
„Agrodolce“ Antipasti-Gemüse  
Mit Frischkäse gefüllte Peperoni und Kräuteroliven, würziger Hummus,  
Bulgur-Salat mit Petersilie, Kirschtomaten und Zitronendressing  
Griechischer Bauernsalat, rote Zwiebeln, Fetakäse  
Maissalat, Karottensalat, Krautsalat

Vom großen Grill gibt ´s:

Marinierte Rib-Eye-Steaks vom Bayerischen Weiderind  
Gebratenes Steak vom Duroc-Schwein  
Gemischter Würstlgrill und gegrillte Hamburger  
„Gambas al ajillo“ In Knoblauch und Olivenöl gebratene Garnelen in der großen Gusspfanne  
Gepfeffertes Halloumi

In Olivenöl und frischen Kräutern gebratenes Ofengemüse  
Gegrillte Maiskolben  
Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm

Dazu gibt ´s z.B.: Curry-Mango Soße, Pesto, Kräuter-Aioli, hausgemachte BBQ-Soße,  
Ketchup, Senf, Chimichurri

Zum Dessert gibt ´s ein kleines Dessertbuffet  
mit einer Auswahl an süßen Speisen im Glas/Tontöpfchen

**Preis pro Person € 69,50**

Zur Abkühlung zwischendurch an heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen  
unsere Eisbox mit drei Sorten Langnese-Steckerleis (ca. 60 Stück) € 150,00/Box

## Zeitgemäß legerer Party-Service

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:

„Hacker Pschorr“ Hell, Natur Radler 0,33l in der Bügelflasche	€ 3,50
„Paulaner“ Weißbier, „Hacker Pschorr“ Münchner Hell und Natur Radler alkoholfrei 0,5l	€ 5,40
Coca-Cola® oder Coca-Cola zero ® 0,33l	€ 4,00
„Paulaner“ Spezi® 0,33l	€ 4,00
„Fanta“ Orange® 0,33l	€ 4,00
„Vio“ Apfel- oder Johannissbeerschorle 0,3l	€ 4,00
„Adelholzener“ medium/naturell 0,75l	€ 8,20
Haferl „Dallmayr“ Kaffee oder Haferl Cappuccino „Fairtrade“	€ 4,80
„Heimbs“ Espresso „Fairtrade“	€ 2,90

# Unsere Aperitifs

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

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

Fruchtbetont, duftig und leicht in der Art, ein klassischer Prosecco, 0,1l € 7,50  
- mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 7,90  
- mit Aperol € 7,90

## **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 € 7,50  
ohne Alkohol € 6,00

## **Aperol Sprizz**

Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen,  
dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und frische Orangenscheibe € 8,60

## **Hugo**

Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit spritzigem Prosecco und Sodawasser aufgegossen,  
dazu Eiswürfel und frische Pfefferminze € 8,60

## **Unser Sommercocktail - Maracuja Sprizz**

Fein fruchtiger Maracujasaft und hausgemachter Holundersirup  
mit spritziger Zitronenlimonade und Prosecco aufgegossen, Eiswürfel € 8,60

## **Lillet Berry**

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert)  
mit spritzigem Ginger Ale aufgegossen, frische Sommerbeeren und Eiswürfel € 8,60

## **PriSecco aus der Manufaktur Jörg Geiger**

alkoholfreier Aperitif aus Früchten von Streuobstwiesen, Kräutern und Gewürzen  
Nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Wein oder Schaumwein,  
aber ohne Alkohol – Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alb 0,7l Flasche € 34,00

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

Saft von gepressten Orangen mit einem Spritzer Pfirsichsirup verfeinert € 6,80

## **Hausgemachte spritzige Holunderlimonade**

mit grüner Minze und frischer Limette – alkoholfrei - € 4,50

## **Gin Tonic**

4cl Gin mit Tonic Water® aufgegossen € 11,50

# Fingerfood

**Köstlichkeiten für den kleinen Hunger oder zum Aperitif  
- heben die Stimmung und die Partylaune -**

## Canapeés

Kleiner Steckerlfisch mit Lardo und Senf-Creme,  
Ziegenkäse-Creme auf Weißbrot mit Honig und geschmorten Trauben,  
Südtiroler Speck mit geriebenem Meerrettich,  
Rindertatar, pikant abgeschmeckt pro Stück € 4,60

## Crostini

Tomaten-Concassée, scharfer Chili-Frischkäse,  
veganer Oliven-Hummus, geräucherte Lachs-Creme pro Stück € 4,60

**Kleine Cornettos** mit geräuchertem Lachs und Keta-Kaviar pro Stück € 4,60

## **Kleine Gläschen und Tontöpfchen mit:**

Mozzarellakugeln und Basilikum-Pesto, Bulgur-Salat mit Zitrone und Petersilie,  
Gemüsesticks mit leckeren Dips pro Glas € 5,30

## **Wir empfehlen Ihnen unsere Brotfleckerl**

Knusprige Brotfladen, in Stücke geschnitten, mit Frischkäse und:  
vegetarisch mit Frühlingzwiebeln oder ligurischem Gemüse  
pikant mit Speckkrusteln oder Räucherlachs pro Stück € 4,60

## **Kleine Schüsseln mit**

gesalzenem Nuss-Mix, Wasabi-Nüssen, Chips, Salzgebäck oder Oliven u. ä. € 5,50

Zur Abkühlung zwischendurch an heißen Sommertagen empfehlen wir Ihnen  
**unsere Eistruhe** mit drei Sorten Langnese-Steckerleis (ca. 60 Stück) € 150,00

# Kalte und warme Vorspeisen

## **Bunte Gärtnersalate** *vegetarisch*

Karotten- und Gurkenstreifen, Tomatenecken, Paprika und Radieserl,  
gerösteten Kerndl, hausgemachtes französisches Dijon-Senf-Dressing € 13,20

## **Variation von bunten Baby-Salaten mit gegrilltem Ziegenkäse** *vegetarisch*

Rote Bete-Carpaccio, geröstete Pinienkerne, knusprige Croutons,  
hausgemachtes weißes Balsamico-Dressing € 13,90

## **Büffel-Mozzarella, Kalamata Oliven,**

Kirschtomaten, knusprige Croutons, Basilikum-Pesto € 14,90

## **Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind**

dazu frischer Rucola, marinierte Artischockenherzen und Kirschtomaten € 15,90

## **Tranchen vom hausgebeizten norwegischen Fjord-Lachs**

Zitronen-Creme, Rucola, marinierte Artischockenherzen, Kirschtomaten € 16,50

## **Hausgebeizter Gin-Limonen-Lachs**

Gurke, Avocado, Kirschtomaten, Wasabi-Creme fraîche € 17,50

## **Italienische Vorspeise (Große Platten werden auf den Tischen eingestellt)**

mit Tomaten-Mozzarella, Scheiben vom Parmaschinken, Vitello tonnato mit Kapern,  
„Gamberoni“ mit Zitrone und Olivenöl marinierte Garnelen, Alici, Rucola,  
„Agrodolce“ Antipasti-Gemüse, Kräuter-Oliven, Grissini und Parmesan pro Person € 16,90



## Suppen

### **Tafelspitzbrühe**

mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen, Rindfleischwürfeln und Gemüsejulienne € 6,20

### **Langwieder Hochzeitssuppe**

gefüllte Pfannkuchen Bratnockerl, Maultaschen, Schnittlauch € 8,20

**Limetten-Curry-Schaumsuppe** Popcorn Quinoa, grüne Minze € 7,80

**Feine Spargelcremesuppe (saisonal)** Sahneklecks, geräucherter Lachs € 8,20

**Waldpilz-Velouté**, Champignon-Erde € 8,80

### **Langwieder See Gazpacho**

Tomaten-Gurken-Suppe, Croutons, Basilikum, Chili, Limetten-Luft € 7,80

## Vegetarische Gerichte

(erst ab 10 Personen)

### **Gebratenes Sommergemüse, gegrillter Ziegenkäse**

Baby-Spinat, Trüffel-Honig-Sauce € 15,60

### **Mit Ricotta und Spinat fein gefüllte Ravioli**

hausgemachter würzige Basilikum-Tomatensauce € 16,90

### **Lockere Kartoffelgnocchi Spargelspitzen**

dazu Bärlauchpesto (saisonal) € 15,90

**Couscous mit Austernpilzen**, gegrillter Thai-Brokkoli, Kirschtomaten, Rosinen € 15,90

**Cremiges Zitronen-Risotto**, grüner Spargel, geschmorte Kirschtomaten € 16,90

## Fleischgerichte

### **Ofenfrischer Braten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**

dunkle Biersoße, zweierlei Knödel, Bayerisch Kraut € 19,50

### **Gebratene Medaillons vom Schweinerücken**

- vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht –  
Tomatenjus, buntes Pesto-Sommergemüse, gebackene Parmesan-Kartoffelkrapferl € 23,50

### **Im Ganzen rosa gebratene Kalbslende unter der Parmesan-Kräuter-Kruste**

grüner Spargel, Kartoffelpüree, geschmorte Kirschtomaten,  
Madeira Jus, Zitronenschaum € 27,90

### **Im Ofen geschmorter Kalbsbraten**

leichte Rahmsoße, gebratene Waldschwammerl,  
glasiertes Karotten-Petersiliengemüse, hausgemachte Butterspätzle € 21,50

### **Im Ganzen gebratene Lende vom Bayerischen Weiderind**

glasiertes Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln, Schalottenjus € 28,90

## Fischgerichte

### Gebratene Saiblingsfilets

grünes Spargel-Risotto, geschmorte Kirschtomaten, Limettenschaum € 24,90

### Gebratene Zanderfilets

bunte Balsamico-Berglinsen, Meerrettichschaum, Kartoffelwürfel € 24,90

### Gebratene Filets von der Dorade Royale

Garnelen-Kartoffel-Gemüse-Gröstl, frischer Thymian € 24,90

### Spicy Garnelen Pfanne

geröstetes Wurzelbrot, Chili, Kirschtomaten, Limetten, Weißweinsud € 28,90

## Desserts

### Himbeer-Bayrisch Creme

Pfirsichmark, marinierte Sommerbeeren € 9,20

### Topfen-Tiramisu

verfeinert mit Cointreau, Kakao, frische Sommerbeeren, Holunder-Orangenglace € 9,50

### Mousse von „Elly Seidls Gianduja Nougat“

frische Erdbeeren, Kakao-Nibs € 10,50

### Zitronengras-Panna Cotta

Akazienhonig, frische Beeren, grüne Minze € 9,20

### Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Bourbon-Vanilleeis, Erdbeer-Coulis, Popcorn-Pulver € 9,70

### Langwieder Dessertvariation

eine leckere Auswahl von dreierlei hausgemachten Desserts € 12,90

### Dessertbuffet

mit dem Besten aus der Langwieder-Zuckerküche pro Person € 15,60

## Aus unserer Zuckerküche

**Apfelstrudel**, Bourbon-Vanilleeis, Schlagrahm Stück € 6,90

**Hausgemachte Kuchen nach Wahl** mit Schlagrahm Stück € 5,50

z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf, Apfel-Streuselkuchen, Sommerbeeren-Vanille, Sauerkirsch-Käsekuchen

**Konditor-Torten** mit Schlagrahm Stück ab € 6,50

Weitere Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage.

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

## Unsere Menüs

Zu allen unseren Menüs reichen wir vorab kostenfrei einen Brotkorb mit ofenfrischen Brotspezialitäten und Butter-Bonbon

### Langwieder See Hochzeitsmenü

Kleiner Blattsalat, Radieschen, Gurke, Karotte, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, frische Sprossen hausgemachtes weißes Balsamicodressing

\*\*\*

Klare Hochzeitssuppe

Bratnockerl, Maultaschen, Gemüsejulienne

\*\*\*

Gegrillte Medaillons vom Kalb, Thymianjus, grüner Spargel, bunte Pfeffer-Ofenkartoffeln

oder

Filet vom Flusszander - kross auf der Haut gebraten - Zitronenschaum, grüner Spargel, bunte Pfeffer-Ofenkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet mit dem Besten aus der Langwieder Zuckerküche

**€ 62,50**

### Lußsee Hochzeitsmenü

Gebratene Jakobsmuscheln

Baby-Salate, gepickeltes Sommergemüse, Speck-Streusel

\*\*\*

Limetten-Curry-Schaumsuppe, Popcorn Quinoa, grüne Minze

\*\*\*

Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende, Trüffeljus

buntes Karottengemüse, Kartoffelpüree

\*\*\*

Dessertbuffet mit dem Besten aus der Langwieder Zuckerküche

**€ 69,00**

### Schmankerlmenü

Langwieder Tafelspitzbrühe

Mini-Maultaschen, Gemüsejulienne, Schnittlauch

\*\*\*

„Duo“ von gebratenem Schweinebraten -vom Schwäbisch Hällischen Landschwein- und Bayrischer Ente, dunkle Biersoße, geriebene Kartoffelknödel, Blaukraut

\*\*\*

Vanille-Himbeer Panna Cotta, Himbeer-Coulis, Graham Crumble

**€ 39,00**



## **Sommertafel**

Variation von Baby Leaves Salaten, Agrodolce Antipastigemüse,  
geröstete Pinienkerne, Croutons, Senf-Honig-Dressing

\*\*\*

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet - sous vide gegart,  
knusprige Polenta, buntes Sommergemüse, Rosmarinjus, Zitronenschaum

\*\*\*

Creme brûlée, frische Sommerbeeren, Minze

**€ 48,50**

## **Florentiner Tafel**

Büffel-Mozzarella  
Kalamata Oliven, San Marzano Tomate

\*\*\*

Spargelsuppe, Sahneklecks, geröstetes Würzbrot

\*\*\*

Gebratene Kalbslende mit Oliven-Kräuterkruste, Madeirajus,  
buntes Sommergemüse, Kartoffelpürée

\*\*\*

Tiramisu von der Erdbeere  
Honig-Minzpesto, Pistaziensplitter

**€ 60,50**

## **Augenschmaus**

Norweger Lachs mit Rote Bete gebeizt,  
gepickelte Gurke, Avocado Creme, Limetten-Gel, Keta Kaviar

\*\*\*

Rosa gebratene Lende vom Weiderind, dunkle Brunellojus  
Ofengemüse, Kräuter, Kartoffel-Trüffel-Mousseline

\*\*\*

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat  
marinierte Himbeeren, Pistazien

**€ 54,50**

# Unsere Buffets

Zu allen unseren Buffets reichen wir vorab kostenfrei einen Brotkorb mit ofenfrischen Brotspezialitäten und Butter-Bonbon

## Langwieder Schlemmerbuffet

(erst ab 30 Personen möglich)

Großer Spiegel mit Südtiroler Speck, Prager Schinken, Edelsalami, frische Melonenspalten, kleine Fleischpflanzerl, würziges Senf-Relish  
Salz- und Süßwasserfische geräuchert (z.B. Lachs, Forelle, Makrele, Hering, Rollmops)  
Sahnemeerrettich, feine Honig-Dill-Soße  
Tomaten-Mozzarella, Basilikum, Balsamico  
Ziegenfrischkäse, geröstete Walnüssen, Rosmarin  
Gebratenes Gemüse, Olivenöl, frische Kräuter

### Bunte Salatecke z.B.:

Bayerischer Kartoffelsalat  
Salat von Gärtnergurken, Sauerrahm-Dill-Dressing  
Auswahl an knackigen Blattsalaten  
Griechischer Bauernsalat Feta Käse  
Krautsalat, Karottensalat, Maissalat

Knusprig gebratener Braten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, kräftige Dunkelbiersoße  
Boeuf á la mode (Geschmorter Rinderbraten), dunkle Rotweinjus

Gebratene Filets von der Bachforelle, Riesling-Dillschaum

Indisches Kichererbsencurry  
(vegetarisch und glutenfrei)

Geriebene Kartoffelknödel  
Herzoginkartoffeln  
Basmatireis  
Husgemachte Eierspätzle  
Buntes Sommergemüse

### Dessertbuffet

mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

**€ 62,50**

## Italienisches Buffet

(erst ab 30 Personen möglich)

Großer Spiegel mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Mortadella, Porchetta, frischer Melone  
Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben, Thunfischsoße, Kapern  
Insalata di mare – Meeresfrüchte, Stangensellerie, Limettenvinaigrette  
Alici „sauer“, rote Zwiebel  
Büffel-Mozzarella, Rucola, Croutons  
„Agrodolce“ mariniertes Antipastigemüse, Kräuter-Oliven  
Borettane - Balsamico-Zwiebeln

### Bunte Salatecke z.B. :

Knackiger Romanasalat mit gehobeltem Parmesan  
Fagioli – Dicke weiße Bohnen, Weißweinvinaigrette, Zwiebeln  
Panzanella – Toskanischer Brotsalat  
Artischocken-Salat a la nonna  
Krautsalat, Karottensalat, Maissalat

Im Ganzen gebratene Lende vom Weiderind, dunkle Rotweinjus, geschmorte Tropea Zwiebel

Medaillons von der Wallnerpute in Weißwein und Tomaten gebraten,  
schwarze Oliven, Knoblauch, Zucchini-Auberginenwürfel, Gremolata  
„Spicy Garnelen Pfanne“, Weißweinsud, Chili, Kirschtomaten, Limetten  
Gebratene Branzinofilets, frischer Blatt-Spinat  
Kartoffel-Gnocchi, gebratenes Gemüse, Parmesan-Soße  
(vegetarisch)

Kleine Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken  
Ofengemüse, Kräuter, Olivenöl  
Penne, fruchtige Tomatensoße

Unser Dessertbuffet  
mit ausgewählten italienischen Süßspeisen

**€ 73,50**

### **Wir empfehlen Ihnen zum Buffet als Zwischengang:**

Frische Pasta aus dem Parmesanlaib, Trüffelcreme- am Buffet serviert  
Aufpreis € 9,50 pro Person

## Zu später Stunde

<b>Ausgewählte Heumilchkäse am Stück</b> aus der Käserei Schönegger auf dem Holzbrett, hausgemachtes Chutney, Nüsse, Brot, Butter	€ 14,50
- auf Wunsch mit Südtiroler Speck	Aufpreis € 1,50
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> , Schwarzbrot	€ 9,50
<b>Südtiroler Speckplatte</b> , Senf, Gewürzgurken, Brot, Butter	€ 17,50

## Flaschenweine, weiß 0,75l

### **Grauburgunder QbA trocken**

Eric Manz, Rheinhessen - 100% Grauburgunder, Stahltank  
Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 36,50

### **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. € 37,50

### **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 € 38,50

### **Chardonnay Alto Adige DOC**

Elena Walch – Südtirol –  
Brillantes Gelb, fruchtiges Bukett mit exotischen Noten, reifen Bananen und leicht floralen Aromen, am Gaumen elegant und mild mit interessantem Abgang € 39,50

### **Sauvignon Blanc Castel Ringberg DOC**

Elena Walch – Südtirol –  
Strohgelb, das Bukett ist geprägt von typischen Aromen, fruchtig mit reifen Stachelbeeren und etwas Papaya, floral mit Holunderblüten sowie mit einem Hauch Exotik, mit frischer rassiger Säure, anregender Struktur, elegante Fülle am Gaumen, langer Abgang € 48,50

### **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 € 39,00

### **I Frati Lugana DOC**

Abf. Cà dei Frati –Lombardei  
Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen. € 41,00

## 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. € 37,50

### **Prachtstück Rotweincuvee QbA**

Weingut Metzger –Pfalz  
Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis, verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe € 37,50

### **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

€ 39,50

### **Merlot Altùris IGP 2020**

Azienda Agricola Alturis S.S.A - Friaul

Rubinrot mit violetten Reflexen, duftend nach Himbeere, Johannisbeeren  
Heidelbeere und Pflaumen weich, fruchtig, delikat, vollmundig

€ 36,50

### **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.

€ 38,50

### **Primitivo di Manduria Antiche Contrade DOC**

Erz. Vini Manduria –Apulien

Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives fruchtiges Bouquet von Kirsche,  
Pflaume und Maulbeere. Trocken, warm und harmonisch im Geschmack.  
Aromen von Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und werden schließlich  
von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst.

€ 36,00

### **Terre di Montelusa Altobiano Nero d´Avola,**

Terre Siciliane IG

Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher Geschmack  
von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack

€ 36,00

**Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.**

## **Heißgetränke und Kaffee-Spezialitäten**

Haferl <b>Dallmayr</b> Kaffee Bio-Fairtrade®	€ 4,80
Haferl <b>Dallmayr</b> Kaffee <b>koffeinfrei</b>	€ 4,80
Haferl <b>Cappuccino</b> Bio-Fairtrade®	€ 4,80
Haferl <b>Milchkaffee</b> Bio-Fairtrade®	€ 4,80
<b>Latte Macchiato</b> Bio-Fairtrade®	€ 5,50
<b>Espresso</b> einfach Bio-Fairtrade®	€ 2,90
<b>Espresso doppio</b> Bio-Fairtrade®	€ 4,20
<b>Espresso Macchiato</b> einfach Bio-Fairtrade®	€ 3,20
<b>Espresso Macchiato doppio</b> Bio-Fairtrade®	€ 4,50
Haferl <b>Dallmayr Tee Pyramiden</b> -mit Kandiszucker-	€ 4,80
Darjeeling First Flush • Assam BOP • Bio Früchtetee - Maracuja/Orange • Bio Pfefferminze • Bio Kamille • Alpenkräuter • Rooibuschtee - Mango/Passionsfrucht	
Haferl <b>heiße Schokolade</b> mit Sahnehaube	€ 4,80



**Dallmayr**



## Aus der Paulaner Brauerei München

Münchner Hell vom Fass und Radler	
0,25l	€ 3,90
0,5l	€ 5,30
Münchner Ur-Dunkel	0,5l € 5,40
Fürstenberg Pils	0,3l € 4,10
Münchner Hell Alkoholfrei	0,5l € 5,40

Paulaner Weißbier	
naturtrüb / dunkel	0,5l € 5,40
Weißbier leicht	0,5l € 5,40
Weißbier alkoholfrei	
und Weißbier-Zitrone	0,5l € 5,40

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic St. Primus Naturell	
oder mit Kohlensäure versetzt	0,25l € 3,70
Adelholzener Classic St. Primus Naturell	
oder mit Kohlensäure versetzt	0,75l € 8,20

Paulaner Spezi	0,4l € 5,00
	0,2l € 3,50
Rhabarber-, Maracuja-, Apfel- oder Johannisbeerschorle	0,4l € 5,00
kleine Saftschorle	0,2l € 3,50
Coca Cola	0,33l € 4,50
Coca Cola zero	0,33l € 4,50
Fanta Orange	0,33l € 4,50
Zitronenlimo	0,2l € 3,50

# 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 Nichtinanspruchnahme der gebuchten Unterkunft (ganz oder teilweise) bleibt der Anspruch des Hotels auf Bezahlung des vereinbarten Beherbergungspreises, einschließlich des Verpflegungsanteiles, bestehen. Das Hotel hat sich jedoch ersparte Aufwendungen anrechnen zu lassen.

4.3 Das Hotel ist berechtigt, die ersparten Aufwendungen zu pauschalisieren. In diesem Falle werden dem Kunden die nicht in Anspruch genommenen Leistungen wie folgt prozentual von dem vereinbarten Gesamtpreis in Rechnung gestellt: bei Übernachtung 90 %, bei Übernachtung mit Frühstück 80 %, bei Halbpension 70 %, bei Vollpension 60 %.

4.4 Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden ist oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Pauschale ist. In diesem Falle entfällt die Zahlungsverpflichtung des Kunden bzw. reduziert sich entsprechend.

4.5 Vorstehende Regelungen finden dann keine Anwendung, wenn zwischen dem Hotel und dem Kunden hiervon abweichendes vereinbart wurde.

## 5. Rücktritt des Hotels

5.1 Sofern mit dem Kunden ein befristetes Rücktrittsrecht, das den Kunden zum kostenfreien Rücktritt berechtigt, vereinbart wurde, ist das Hotel bis zum Wegfall des Rücktrittsrechts berechtigt, seinerseits von dem Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf entsprechende Rückfrage des Hotels hin auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß Ziffer 4.2 und 4.3 entsprechend.

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

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, die in der Person des Kunden oder des Zwecks liegen, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- der Kunde die überlassenen Zimmer entgegen den getroffenen Vereinbarungen vertragswidrig Dritten überlässt oder diese zu anderen als zu Beherbergungszwecken nutzt.

## 6. Haftung des Hotels

6.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich. Bei Störungen oder Mängeln der Leistungen des Hotels wird das Hotel bei Kenntnis bzw. auf unverzügliche Rüge des Kunden hin, bemüht sein, unverzüglich für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben oder einen möglichen Schaden gering zu halten.

6.2 Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Danach haftet das Hotel nur bis zu einem Betrag, der dem 100fachen des Beherbergungspreises für einen Tag entspricht, jedoch mindestens bis zu dem Betrag von € 600,00 und höchstens bis zu dem Betrag von € 3.500,00; für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten tritt an die Stelle von € 3.500,00 der Betrag von € 800,00.

6.3 Der dem Kunden zustehende Anspruch erlischt, wenn der Kunde nicht unverzüglich, nachdem er von dem Verlust, der Zerstörung oder der Beschädigung Kenntnis erlangt hat, dem Hotel gegenüber Anzeige macht. Dies gilt nicht, wenn die Sachen vom Hotel zur Aufbewahrung übernommen waren oder wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung vom Hotel oder dessen Leuten verschuldet ist.

6.4 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz – auch gegen Entgelt – zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung von auf dem Hotelgrundstück abgestellten oder rangierten Kraftfahrzeugen haftet das Hotel – außer im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit – nicht. Dies gilt auch für den Inhalt der Fahrzeuge. Die vorstehenden Ziffern 6.1 bis 6.3 zur Haftung gelten entsprechend.

6.5 Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche – außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz – sind ausgeschlossen.

6.6 Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – (gegen Entgelt) die Nachsendung an eine vom Kunden angegebene Adresse. Schadensersatzansprüche sind außer im Falle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz ausgeschlossen.

## 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 Raumbeservierung.

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.