

Bankettmappe



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses -

wir heißen Sie herzlich willkommen im Roten Ochsen in Lauchheim!

Ihr Interesse an unserem Haus und unserem Angebot freut uns sehr!

Ihre Feier ist unser besonderes Anliegen und unser Anspruch soll es sein, dieses in bestmöglich hoher Qualität stattfinden zu lassen. Sie haben das Ziel, ein perfekter Gastgeber zu sein und dabei wollen wir Ihnen zur Seite stehen.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen einen Einblick in unsere große Auswahl geben, in die Möglichkeiten der Küche, sowie unseres Service und Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich sein. Dies stellt allerdings nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten dar. Damit Ihnen unser Küchenmeister Marcel Groll im Rahmen einer individuellen Beratung unsere ungeteilte Aufmerksamkeit zukommen lassen kann, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Sie erreichen uns
Telefon 07363 5329
info@roter-ochsen-lauchheim.de
www.roter-ochsen-lauchheim.de

Es werden viele Produkte aus unserer eigenen und der umliegenden Landwirtschaft verwendet, welche wir mit größter Sorgfalt und Kenntnis verarbeiten. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche ob mit regionalen, mediterranen oder asiatischen Gerichten und achten dabei auf saisonale Gegebenheiten. Wünschen sie Produkte aus rein biologischem Anbau so können wir ihnen gerne ein entsprechendes Angebot unterbreiten.

Familie Groll und das gesamte Roter Ochsen Team freuen sich,
Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen!



Leitfaden

	Seite
Aperitif und Fingerfood	3
Menüvorschläge	
Vorspeisen	4
Suppen	4
Warme Vorspeisen	4
Gerichte vom Schwein	5
Feines vom Geflügel	5
Gebratenes von Rind und Kalb	5
Unsere Auswahl von Lamm	6
Wildgerichte aus Wald und Feld	6
Fangfrisch - Hauptgerichte vom Fisch	6
Vegetarische Gerichte	7
Dessertspezialitäten	7
Nachimbiss	7
Getränke	8
Kaffee und Kuchen	9
Wichtig zu wissen	10
Bankettvereinbarung	11_12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13



Aperitif

Zum Stehempfang im Restaurant,
auf der Terrasse oder im gemütlichen Innenhof

Sekt der Hausmarke Rilling oder eine Auswahl von Markenchampagner nach Wahl pur
oder gemischt mit:

Holunderblütenextrakt (eigene Herstellung)
Orangensaft
Creme de Cassis (Kir Royal)

Pêcher Mignon
Früchtepüree nach Jahreszeit
(Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht ...)

Die Klassiker

Hugo
Aperol Spritz
Sherry dry oder medium dry

Campari Soda oder Orange
Portwein
Kleines Pils 0,1 l - für unsere Bierliebhaber

Sekt wird nach verbrauchten Flaschen berechnet.

Fingerfood

Kleine hausgemachte Naschereien zu Ihrem Stehempfang	je Stück
Käsestangen	0,60
Quiche mit Rauchlachs	2,00
Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	1,50
Melonenspieß mit Rauchfleisch	1,60
Mozzarella-Spieß mit Kirschtomate und Basilikum	1,00
Frühlingsrolle mit Chicken Chili-Dip	1,20
Gebackene Garnele in Panko- Panade	1,70
Gegrillter Riesenscampi am Spieß mit Chilifäden	2,50
Risottokrokette gebacken mit Pesto-Dip	1,80
Hausgemachte Sushi gemischt	2,50
Mediterranes Hackfleischbällchen mit Sesam gebraten am Spieß	2,00



Menüvorschläge

VORSPEISEN

Bunter Salatteller der Saison fein garniert dazu unser Hausdressing	5,50
Italienischer Vorspeisenteller mit Melone, Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Parmesan und Salatarrangement	13,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Limonenöl und Pesto mariniert auf geschmortem Safranfenchel, Zupfsalate	15,00
Geflügelleberparfait in Portweingelee mit buntem Salatkranz und Waldorfsalat	12,00
Carpaccio vom deutschen Rinderfilet mit Zupfsalaten, Limonenöldressing und Parmesanspänen	13,00
Vegetarische Vorspeisenvariation mit Mozzarella, Tomate, mariniertem Gemüse, Gemüse mousse der Saison, fruchtige Melone	11,--

SUPPEN

4

Rinderkraftbrühe mit Flädle / Eierstich / Ei	5,20
Rinderkraftbrühe mit gemischten Klößchen Butter / Brät / Grieß / Leberklößchen	6,20
Aufgeschlagene Kresserahmsuppe	5,90
Tomatensuppe Toskana mit Croutons	5,70
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und Kirschtomate	6,50
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Kernöl und Kracherle	6,20
Klare Ochschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Sherry	7,20

WARME VORSPEISEN

Kleiner gemischter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Putenbruststreifen	7,20
Jakobsmuscheln gebraten auf leichtem Knoblauchrisotto mit Ofentomaten	14,00
8/12er Garnelen mit Knoblauch gegrillt auf Lauchgemüse mit Pinienkernen und Parmesan	15,00
Spinat Ricotta Tortelloni mit Tomatensugo, Pesto und geriebenem Parmesan	7,80



GERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinebraten in Rahmsauce mit Champignons, Spätzle und Salaten	16,50
Spanferkelrücken auf Dijonsenf - Bohnen mit gebratenen Speck-Macairekartoffeln	18,00
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischten Salaten	17,00
Schweinemedailleurs mit Speck umhüllt in Calvadossoße mit Champignons, Spätzle und Salaten	21,00
Schweinemedailleurs auf Waldpilzen in Sahnesoße mit Serviettenknödeln und Salaten	20,80
Schweinelende mit Soße von grünem Pfeffer dazu Kroketten und Salate	20,80
Schweinelende im Pilzfarcemantel gebraten mit Rahmsauce dazu Kartoffelgratin und Salate	21,00
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und Salaten	16,00
Bauernbratwürste nach unserem Rezept hergestellt mit Pommes frites und Salaten	10,50

FEINES VOM GEFLÜGEL

Maispouardenbrust auf Pfifferlingspolenta mit getrockneten Tomaten und Salaten	18,00
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmkraut mit Schupfnudeln und Traubensoße	19,00
Putensteak mit Käse-Lauchfüllung in Cognacsauce dazu feine Bandnudeln und Salate	17,80
Barberieentenbrust kross gebraten auf Ratatouille mit Würfelpommes und Thymianjus	21,00

GEBRATENES VON RIND UND KALB

Rinderbraten in Sauerrahmsauce mit Spätzle und Salaten	19,00
Gemischter Braten von Rind und Kalb mit Spätzle, Pommes frites und Salaten	19,00
Kalbsbrust gefüllt nach Omas Rezept (mit Brotfüllung und Geflügelleber) in Rosmarinsauce mit Spätzle und Salaten	18,50
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen in Zitronengrasssoße dazu feine Bandnudeln und Blattsalate	26,00
Rinderfiletmedaillon mit Kräuterkruste überbacken auf Rahmlauch mit Kartoffelgnocchi und Balsamicojus	31,00
Steak vom Rodeo Angus-Rind mit hausgemachter Kräuterbutter, Zucchini, Grilltomate und Kartoffelgratin	24,90
Irische Ochsenbacke mit Wurzelgemüse in Lemberger geschmort dazu Spätzle und Salate	19,00



UNSERE AUSWAHL VOM LAMM

Geschmortes Lammhäxle auf Ratatouille mit Kartoffelpüree im Kartoffelkorbchen	18,30
Lammkeule mit mediterranen Kräutern und Knoblauch geschmort dazu Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelgratin	18,30
Zartes Lammrückenfilet mit Senfruste überbacken, Rosmarinsoße, buntes Bohnencassoulet dazu Rosmarinkartoffeln	26,00
Lammkotelett, Schweinelendchen und Scampi auf Ratatouille mit Kartoffel – Knoblauchpüree und Blattsalaten	24,50

WILDGERICHTE AUS WALD UND FELD

Hirschkalbsschlegel im Lemberger gebeizt, dazu Preiselbeerbirne, Serviettenknödel und Salate	21,00
Rehkeule "Oberforstrat" in Wacholderrahmsauce mit Steinchampignons, Spätzle, Preiselbeeren und Salaten	21,00
Hirschrückensteak mit Kräuterkruste dazu Ginrahmsauce, Waldpilze, Rosenkohl, Preiselbeeren und Spätzle	24,00
Wildschweinkeule in Waldkräutersauce mit Sahnepreiselbeeren, Speckknödel und Salaten	18,00

FANGFRISCH - HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Dorade Royalefilet und Garnele auf Kartoffel – Limonienpüree mit Krustentiersauce und Blattsalaten	23,00
Lachssteak gegrillt auf Blattspinat mit Rieslingsauce, Pesto und hausgemachten Nudeln	22,00
Knurrhahnfilet Sizilianisch mit mediterranem Gemüse, leichter Knoblauchsauce und gedrehten Tomatenspaghetti	20,50
Seeteufel nach Gremolata mit Kräuterkruste am Stück gebraten, tranchiert auf Tintenfischspaghetti und geschmolzenen Kirschtomaten	26,00
Kabeljaufilet pochiert auf Gemüsejulienne mit leichter Meerrettich – Kerbelsauce dazu Salzkartoffeln	21,00



VEGETARISCHE GENÜSSE – PILZE, GEMÜSE & CO

Steinpilze in Weißwein – Sahnesoße mit Nudeln nach Hausmacher Art dazu Blattsalate	17,50
Spinatravioli mit leichter Schnittlauchsoße und Grilltomate	11,00
Waldpilzrisotto mit gebackenem Sesamblättereig dazu Kräuterpesto und Salate	15,00
Weißer Tomatenrisotto mit gegrillten Scampi und frittiertem Basilikum	19,00
Serviettenknödel mit Pilzen in feiner Sahne – Kräutersoße	13,50
Salbeipolenta in Scheiben gebraten auf reduziertem Tomatensugo mit Pesto	12,00
Spaghetti Messina mit 8/12er Garnelen dazu Gemüse in feiner Krustentiersoße	21,00

GEMÜSEPLATTEN

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine feine Auswahl an verschiedenen Gemüsen.

Hier berechnen wir pro Person 3,00 €

DESSERTSPEZIALITÄTEN – SAISONAL UND EXOTISCH

Gemischtes Eis mit Sahne garniert mit hausgebackener Hippe (3 Kugeln)	5,50
Früchtebecher der Saison mit Vanilleeis	6,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Sauerkirschen Sahne	6,00
Creme brûlée mit Schokolade und Grand marnier dazu Vanilleeis und Früchte	9,30
Mousse von weißer und dunkler Schokolade in Likörsauce mit Früchten	8,50
Panna cotta mit Tonkabohne aromatisiert dazu Mango – Ananasragout und Himbeersorbet	8,80
Tiramisu garniert mit Früchten und Cremesauce	8,20
Schweizer Topfencreme mit Ananas	6,80
Dessertvariation „RedOx“ – gemischter Dessertteller je nach Wahl	ab 9,00

7

NACHTIMBISS

Gulaschsuppe	5,50
Serbische Bohnensuppe	4,60
Kartoffel – Specksuppe mit Kracherle	4,50
Gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten, Trauben, Brot ...	7,20
Gemischte Rauchfleisch- und Käseplatte mit Garnitur wie oben	8,00



Getränkekarte

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,2l	2,00	Schweppes		
Evervess	0,4l	3,50	Bitter Lemon	0,2l	3,50
Teinacher Mineralwasser	0,25l	2,80	Saftschorle		
	0,5l	4,20	Apfel	0,2l	2,50
	0,75l	5,50	Orange	0,4l	3,50
Afri Cola			Traube	0,2l	2,70
Bluna Orange	0,2l	2,50	Johannisbeere	0,4l	4,00
Bluna Zitrone	0,4l	3,70	Coca Cola light	0,33l	3,20

Heiße Getränke – Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Espresso		2,20	Tasse Kaffee		2,60
Espresso doppio		4,00	Cappuccino		3,20
Tasse Kaffee koffeinfrei		2,60	Latte Macchiato		3,20
Milchkaffee		3,20	Glas Tee		2,50

Alkoholische Getränke

Kellerberg Export	0,3l	2,80	Kellerberg Pils	0,3l	3,00
	0,5l	3,30	Tucher Weizenbier	0,5l	3,50
Colaweizen/ Russ	0,5	3,70	Weinschorle	0,25l	3,30
Jever Fun alkoholfrei	0,3l	3,30			

Spirituosen je 0,02l

Asbach Uralt		3,50	Underberg		3,50
Remy Martin		5,00	Jägermeister		3,50
Fernet Branca		3,20	Zwetschgenwasser		3,50
Calvados-Gilbert		4,00	Obstwasser		3,00
Jack Daniels		4,00	Kirschwasser		3,20
Malteser		4,00	Williams		3,20
Linie-Aquavit		4,50	Himbeergeist		3,20
Grand Marnier		4,00	Grappa		4,50
Ramazotti		4,00	Wodka		3,50
Spezialdestillat		4,20			

Unsere Weinauswahl erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



Kaffee und Kuchen

Sehr gerne können Sie bei uns Ihre Feier mit einer Kaffee- und Kuchentafel ergänzen.

Gerne können Sie eigene Kuchen und Torten mitbringen oder von der Bäckerei Ihrer Wahl zu uns ins Haus liefern lassen.

In diesem Fall berechnen wir pro Person **5,00 €** für das Kuchengedeck. Dies beinhaltet das Bereitstellen und Eindecken von Kuchenteller, Kuchengabel und Kaffeeserviette sowie die Vorbereitung des Kuchenbuffets. Bei der Berechnung der Kuchenmenge empfehlen wir pro Person von 1,5 bis 2 Kuchenstücken auszugehen.

Kaffee pauschal

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir einen Pauschalpreis von **4,50 €** an. Dabei schenken wir Ihnen und Ihren Gästen feinsten Filterkaffee so viel Sie möchten aus Kannen für die Zeit von 2 Stunden ab vereinbarter Zeit aus. Wünschen die Gäste separate Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, etc berechnen wir diese separat nach Aufwand.

Unseren **Kaffeesevice** bieten wir Ihnen **bis 17:30 Uhr** an. Sollten Sie im Anschluss unseren Saal noch weiter in Anspruch nehmen wollen, sind wir weiterhin gerne für Sie da und bieten Getränkeservice an. Für die Raumnutzung berechnen wir Ihnen dann pro angefangene Stunde 60,-- €.

Bei einem anschließenden Abendessen entfällt diese Raumpauschale.

Wichtig zu wissen

- Unsere **Preise** enthalten Raummiete, weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, silberne Kerzenleuchter, weiße Kerzen, unseren Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- Für die Organisation und das Eindecken der **Dekoration** der Festtafel ist der Veranstalter grundsätzlich selbst verantwortlich.

Benötigen Sie dabei Hilfe oder sollen wir dies für Sie erledigen? Kein Problem. Wir haben exklusive Floristen, die unser Haus regelmäßig mit Dekoration versorgen. Sehr gerne können wir die Dekoration für Sie organisieren und auch eindecken. Hierfür berechnen wir Ihnen je nach Ihren preislichen und gestalterischen Vorstellungen den Material- und Organisationsaufwand.

Sprechen Sie uns bei Ihrer individuellen Besprechung darauf an, wir beraten Sie gerne!

- Preise für **Menükarten**, die von uns erstellt werden:

Menükarte einfach	0,50 €	(stabiles Papier, doppelseitig bedruckt)
Menükarte spezial	1,50 €	(außen stabiles Papier bedruckt, Innenblatt als Einleger in Pergamentoptikbedruckt)
Menükarte exklusiv mit Bild	2,00 €	(wie oben, exklusiv mit Bild und Band gestaltet)

Selbstverständlich können Sie gerne eigene Menükarten für Ihre Feier vorbereiten und einstellen. Wir rechnen pro vier Personen eine Menükarte.

- Nehmen Senioren und Kinder an Ihrer Veranstaltung teil, berechnen wir nach vorheriger Vereinbarung für das Menü spezielle Preise.
Seniorenmenü 85 % des Menüpreises
Kindermenü 65 % des Menüpreises
Wählen die Kinder ein separates Menü, wird dies je nach Auswahl berechnet.

- **Außerhauslieferungen/ Party- Service**

Die Preise verstehen sich hier nur für Speisen, jede weitere Leistung wird nach Aufwand gesondert berechnet (Außerhauspauschale).

Dazu zählen z.B. Transport von Speisen und Gegenständen, Eindecken von Festräumen, Bereitstellung von Geschirr, Besteck und Gläsern oder sonstigen Auslagen.

Sollten wir es für nötig erachten, bei einer größeren Veranstaltung einen Transporter zu mieten, berechnen wir den uns zur Last gelegten Mietpreis. Bei PKW's beträgt der Preis pro Kilometer hin und zurück 1 €. Für eine geleistete Arbeitsstunde berechnen wir pro Mitarbeiter 40 €.



Bankettvereinbarung

Für Sie zur Vorbereitung für unsere gemeinsame Besprechung Ihrer Veranstaltung

Vorname, Name _____

Anschrift _____

Telefon _____

e-mail _____

Termin _____

Anlass _____

Personenzahl insgesamt _____

davon Kinder _____ Hochstuhl Anzahl _____

Beginn _____

Ende* s. AGB _____

Informationen zur Veranstaltung

Menü à la carte Buffet

Stehempfang ja nein Fingerfood ja nein

Kaffee/Kuchentafel ja nein Nachimbiss ja nein

Menükarten ja nein vom Hotel _____ selbst

Dekoration vom Hotel _____ selbst

Musik ja nein _____

Raum _____ Tischform _____

Sonstiges _____



Leistungsumfang Speisen

Fingerfood _____

Menükomponenten

Vorspeise _____

Suppe _____

Hauptgang _____

Kindermenü _____

Dessert _____

Kuchenbuffet Kuchen wird selbst gebracht _____ Stück / Kuchen vom Hotel _____ Stück

Nachimbiss _____

Leistungsumfang Getränke

Stehempfang _____

Mineralwasserflaschen einstellen ja nein Getränke nach freier Wahl ja nein

Kaffee pauschal _____

Weinempfehlung

weiß _____ rot _____ rosé _____

Preise und Bezahlung

Menüpreis pro Person _____

Stehempfang nach Verbrauch _____

Fingerfood pro Person _____ Nachimbiss pro Person _____

Kaffeegedeck pro Person _____ Kaffee pauschal pro Person _____

Barzahlung nach Ende der Veranstaltung Kartenzahlung nach Ende der Veranstaltung

Zahlung per Überweisung nach Erhalt der Rechnung

Ort, Datum

Unterschrift Auftraggeber

Nicht ausgefüllte Felder gelten als nicht vereinbart. Mit meiner Unterschrift erkenne ich die beigefügten Geschäftsbedingungen an.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 GELTUNGSBEREICH

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume an Dritte bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS UND -PARTNER

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags mit Unterschrift des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Alle Vereinbarungen sind in schriftlicher Form zu erbringen. Mündliche Vereinbarungen können nicht akzeptiert werden.

3 LEISTUNGEN

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise laut unserer Veranstaltungsmappe des Hotels zu bezahlen.
- 3.3 Einen à la carte-Service bieten wir bis zu 15 Personen. Bis 30 Personen bieten wir eine kleine Karte an, ab 31 Personen muss ein einheitliches Menü vereinbart werden.
- 3.4 Für Leistungen wie Musik, Blumendekoration oder Menükarten ist der Kunde generell eigenverantwortlich. Auf Wunsch können diese Leistungen durch das Hotel erbracht werden, werden dann aber separat berechnet. Eventuell anfallende Erlaubnisgebühren für Musikdarbietungen (GEMA) oder sonstige Künstlergagen trägt der Veranstalter.
- 3.5 Musikdarbietungen sind nur bis 00.00 Uhr zulässig, ab 22:00 Uhr müssen alle Fenster und Türen geschlossen bleiben und die Lautstärke entsprechend angepasst sein.

PREISE, ZAHLUNG

- 3.1 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.2 Die Preisberechnung erfolgt auf Basis der bei Vertragsschluss angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für am Tag der Veranstaltung nicht erschienene Gäste werden 80% des Menüpreises berechnet. Eine kostenfreie Anpassung der Gästezahl ist bei **Menüveranstaltungen** bis zu **2 Tage** vorher, bei **Buffetveranstaltungen** bis zu **4 Tage** vorher möglich.
- 3.2.1 Bankettveranstaltungen mit vorbestelltem Menü sind bis zu einer Woche vorher kostenfrei stornierbar, danach behalten wir uns vor, die bislang erbrachten Leistungen in Rechnung zu stellen.
- 3.3 Grundsätzliches Veranstaltungsende ist um 00:00 Uhr. Jede weitere angefangene halbe Stunde wird mit 60.-- € berechnet.
- 3.4 Gruppenreservierungen ab 20 Personen an Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern können wir nur mit schriftlicher Reservierung per mail annehmen. Hier behalten wir uns vor, zwei Wochen vorher eine schriftliche Rückbestätigung per mail einzuholen.
- 3.5 Rechnungen des Hotels und des Restaurants sind grundsätzlich sofort in bar oder EC/Maestro/VISA/Master Card zu bezahlen. Nach besonderer Vereinbarung ist auch eine Bezahlung durch Überweisung nach Rechnungsstellung möglich. Diese sind binnen **acht Tagen** nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- 3.6 Ist der Auftraggeber nicht gleich der Veranstalter, haftet der Auftraggeber als Gesamtschuldner.

4 MITBRINGEN UND MITNEHMEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

- 4.1 Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Eine Haftung für mitgebrachte Speisen durch das Hotel und Restaurant ist ausgeschlossen.
- 4.2 Ebenso wird für Speisen und Getränke eine Haftung ausgeschlossen, die vom Gast nicht sofort im Haus, sondern außerhalb verzehrt werden.
- 4.3 Einschränkungen in der Menüzusammenstellung wie Allergiker, Vegetarier, Veganer o.Ä. muss schriftlich im Voraus festgelegt werden.

5 TECHNISCHES EQUIPMENT / AUSSTATTUNG UND DEKORATION

- 5.1 Für die Bereitstellung und den Aufbau der Dekoration des Veranstaltungsraumes bzw. des technischen Equipments ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Jegliche Dekoration und Equipment muss den brandschutzrechtlichen Bestimmungen unterliegen.
- 5.2 Nach Ende der Veranstaltung ist der Veranstalter für den Abbau und die Entsorgung der Dekoration und des Equipments verantwortlich.
- 5.3 Mitgeführte Dekorations- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

6 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

- 6.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

7 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 7.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 7.2 Erfüllungsort und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Ellwangen. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Ellwangen
- 7.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 7.4 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.