



Ochsen Bankett

Menü- und Buffetvorschläge Weihnachten 2026

FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

WISSENSWERTES VON A BIS Z

Absprache / Menübesprechung

Die Detailabsprache sollte spätestens 8 bis 6 Wochen vor der Veranstaltung stattfinden.

Aperitif und Empfang

Der ideale Auftakt für eine schöne Feier.

Suchen Sie sich auf der nächsten Seite einen Aperitif und einen Snack für Ihren Empfang aus.

Blumen und Dekoration

Sie dürfen Ihre Dekoration und Blumen selbst mitbringen. Alternativ decken wir Ihre Tische mit Kerzen und Servietten ein.

Dauer Ihrer Veranstaltung

Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, teilen Sie bitte das geplante Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mit. Ihr Raum kann bis 2.00 Uhr genutzt werden. Siehe auch Abschnitt „Musik“.

Gästeanzahl / Berechnungsgrundlage

Bitte teilen Sie uns die finale Personenanzahl drei Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

Kaffee & Kuchen

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen bzw. Torten selbst mitbringen.

- Kuchengedeck inkl. Filterkaffee 9,00 € pro Person
- Kuchengedeck ohne Kaffee 3,50 € pro Person

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei selbst mitgebrachten Speisen eine Rückstellprobe zu unserer Sicherheit entnehmen.

Wir übernehmen keine Garantie für

gesundheitliche Schäden, die auf selbst mitgebrachten Speisen zurückzuführen sind. Wir übernehmen keine Haftung für Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten, etc.

Korkgeld

Sie dürfen Ihren eigenen Sekt und Wein mitbringen. Das Korkgeld hierfür beträgt pro Flasche 18 € und 28 € für Spirituosen.

Menü und Buffet

Nachfolgend haben wir für Sie einige Menüs (Seite 4 & Seite 9) und Buffets (Seite 6) zusammengestellt, um Ihnen die Wahl ein wenig zu erleichtern. Sämtliche Menü- und Buffetvorschläge lassen sich nach Ihren Wünschen verändern.

Buffets können wir erst an 40 teilnehmenden Personen anbieten.

Menükarten

Menükarten sind eine Inklusiv-Leistung unseres Hauses, welche wir gerne nach Ihren Wünschen für Sie vorbereiten. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigen gestalteten Menükarten mitzubringen.

Musik

Musikdarbietungen können wir mit Rücksicht auf unsere Nachbarn bis 1:30 Uhr in unserem Hause gestatten.

DJs und Alleinunterhalter bis 2 Personen sind kein Problem. Größere Bands/Orchester auf Anfrage. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren werden an Sie weiterberechnet.

Preisangaben

Alle Preise sind Bruttopreise (inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer) und pro Person (wenn nicht anders angegeben).

Raum

Unser Haus bietet verschiedene Räumlichkeiten passend für jeden Anlass von 20 – 120 Personen. Gerne zeigen wir Ihnen beim Absprachetermin die einzelnen Räume.

Raumzusagen mit alleiniger Raumnutzung können nur in Verbindung mit einem einheitlichen Menü oder Buffet vorgenommen werden.

Tische & Stühle

In allen unseren Räumen sind vier-eckige Tische Standard. Gegen einen kleinen Aufpreis sind Tischdecken und Hussen passend zu unserer Bestuhlung erhältlich.

Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar.

Bei Tagungen und Banketts akzeptieren wir keine Kreditkarten. Nach Abschluss der Veranstaltung senden wir Ihnen eine Rechnung welche Sie bequem auf unser Konto überweisen können.

Wir behalten uns vor, eine Anzahlung des geschätzten Verzehrumsatzes zu berechnen.

Zuschlag für Nacharbeit ab 24 Uhr

Pro Mitarbeiter und pro angefangener halber Stunde berechnen wir Ihnen 25,00 €.

Bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen ca. 1 Mitarbeiter. Bei Veranstaltungen über 30 Personen ca. 2 – 3 Mitarbeiter. Sonntags bereits ab 23 Uhr.

ZU BEGINN

APERITIF

Aperol Spritz 0,2l 8,20

Lillet Wild Berry 0,2l 8,20

Mini-Pils 0,1l 2,80

SEKT

Sekt „Edition Ochsen“ Fl.

0,75l 27,50

Sekt extra trocken, Schloss Affaltrach, Württemberg

Sekt Rosé Fl. 0,75l 27,90

„Collection O“, Oberkircher Winzer, Baden

UPGRADES

Orangensaft

0,5l 7,80

Holunderblütensirup

0,2l 5,90

SNACKS ZUM APERITIF

Blätterteig-Gebäck Stk 2,80

mit Käse, Gemüse, Forelle & Schinken

Empfehlung: ca. 3-4 Stück pro Person

Kartoffelbällchen Port 7,90

🌱 kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und Sauerrahm

Bruschetta Classico Port 7,50

🌱 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto und italienischem Hartkäse

Brot & Aioli Port 5,20

🌱 Baguette mit hausgemachter Aioli

Falafelbällchen 🌱 Port 3,50

🌱 mit Tomaten-Salsa

Flammkuchen-Wrap Port 3,50

gebacken, mit Sauerrahm-Dip

🌱 vegetarisch | 🌱 vegan | 🌶️ pikant | 🌶️ scharf

... das Leben ist schön!

MENÜS

VORSPEISEN

Tapas Selección 15,90
Hirtenkäse aus dem Ofen
Kartoffelbällchen/ Sauerrahm
Feldsalat/ Honig-Senf-Dressing/ Speck/ Kräckerle
Brot & Aioli
Bruschetta classico
Kürbis-Möhren-Cremesüppchen
Baguette

Kürbis-Möhren-Cremesuppe 6,90
🌿 Sahne/ geröstete Kürbiskerne

Maultaschensuppe 7,40
Maultaschenstreifen/ Rinderbrühe/ Gemüse

Vorspeisensalat 6,40
🌿 bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

kleiner Grüner 3,90
🌿 Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

kleiner Feldsalat 8,90
mit Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle

Bruschetta classico 7,50
🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten
Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto und
italienischer Hartkäse

HAUPTGERICHTE

Oink & Kräh 22,90
gebratene Medaillons von Schweinefilet und
Hähnchen/ Champignon-Kräuter-Rahmsauce/
hausgemachte Spätzle/ saisonales Gemüse

Entenkeule 22,50
krosse Entenkeule aus dem Ofen/ Rotkraut/
Kartoffelstampf

Hirschragout
nach Großmutter's Art 23,50
Pilze/ Butterspätzle/ Preiselbeeren

Badischer Festtagsbraten 21,90
butterarter Schweinerollbraten/
Spätburgundersauce/ hausgemachtes
Kartoffelgratin/ Butterkarotten

butterzarte Ochsenbacken 24,90
gemütlich geschmort/ Kartoffelgratin/ Rotkraut/
Priselbeeren

Lachsfilet 24,50
gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Aioli

**Medaillons vom
Schweinefilet** 22,90
Whiskey-Pfeffer-Rahm / Butterspätzle

Schweineschnitzel 18,50
paniert / Bratensauce / Pommes frites

Kalbshüftsteak 24,50
Cognac-Rahmsoße / glasierte Karotten /
hausgemachte Spätzle

Fischvariation vom Grill 26,90
Zander / Dorade / Lachs / Riesling-Sauce /
mediterranes Gemüse / Butternudeln

BEILAGEN

Wählen Sie weitere Beilagen zu Ihrem Hauptgericht
ein Beilagen zum Hauptgericht inklusive; jede weitere 2 €

Butterspätzle

Tagliatelle

Kroketten

mediterranes Gemüse

Pommes frites

Baked Potato

Süßkartoffelpommes

Waffelkartoffeln

DESSERT

Dessertvariation 9,90
Drei Köstlichkeiten von unserem Pâtissier

schokoladiger Schokobrownie 7,90
Eis Salted Caramel/ Karamellsauce/ Sahne

warmer Apfelstrudel 7,90
Vanilleeis/ Sahne

Bühler Zwetschgen-Crumble 8,70
Vanilleeis/ Sahne

Crème brûlée 5,90
zarte Vanillecreme/ knackige Zuckerkruste

kleines Schwarzwald-Dessert 3,40
Kirschwasser-Halbgefrorenes im Weckglas/
Schokostückchen/ Kirschen/ Brownie-Crumble

Eis & Heiß 8,50
Vanilleeis/ heiße Himbeeren/ Sahne

Panna Cotta 5,90
hausgemacht/ im Gläschen/ Beerenragout

Vanilleeis 8,80
frischer Obstsalat/ Sahne

Sorbet 8,50
🌿 Himbeersorbet/ Passionsfruchtsorbet/
frischer Obstsalat/ Minze

MITTERNACHTSIMBISS

Chili con carne 🌶️ 7,90
Tortilla-Chips/ Sour Cream/ Baguette

Käsebrei 🌿 8,50
Auswahl verschiedener Käsesorten/ frisches
Obst/ Brotauswahl

Vesperbrett 8,90
mit gerauchter Wurst/ Schinken/ Brotauswahl

Herzhafter Wurstsalat 8,90
Brotauswahl

... das Leben ist schön!

DAS BADISCHE WEIHNACHTSBUFFET

Vorspeisenbüffet
verschiedene Rohkost- und Blattsalate /
Dressings / Tomaten / Gurken
geräuchertes Forellenfilet/ Räucherlachs /
Sahnemeerrettich
verschiedene regionale Wurst- und
Schinkenspezialitäten/ Kartoffelsalat/ Nudelsalat
Maultaschensuppe / Maultaschenstreifen /
Rinderbrühe / Gemüse
verschiedene Brote / Brötchen / Butter

Hirschragout
Waldpilze/ Kartoffelkrapfen/ Preiselbeeren

hausgemachte Maultaschen
mit Bergkäse überbacken/ Speck/ rote Zwiebeln/
Schmand

Schäufele
Kartoffelsalat / Knoblauchsauce

Zander / Lachs
Rieslingsauce / Gemüse / Butternudeln

buntes Dessertbuffet

ab 45 Personen
48,50 € Pro Person

BUFFET „KLEIN ABER FEIN“

Großes Salatbuffet
mit zweierlei Dressings

panierte Schnitzel vom Schwein

Hähnchen-Geschnetzeltes

Kabeljau-Knusperle

hausgemachte Fleischküchle mit
Dunkelbiersauce

hausgemachte Maultaschen mit
Schmorzwiebeln

Spätzle / Kartoffelsalat
Rosenkohl / Kroketten

Dessert
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

ab 45 Personen
37,50 € pro Person

BUFFET „WEIHNACHTEN IM SÜDEN“

Vorspeisenbüffet
Tomaten-Mozzarella-Salat/ Basilikum
Blattsalate/ Balsamico-Dressing
gegrilltes Antipasti-Gemüse
Oliven/ Peperoni/ Hirtenkäse
italienischer Nudelsalat
griechischer Salat
Bohnensalat/ Rohkostsalat
Meeresfrüchtesalat/ Olivenöl/ Kräuter
Garnelen Aioli/ Knoblauchöl/ Chili
eingelegte Pilze/ Rotweinzwiebeln
Rohschinken/ Honigmelone
spanische Kartoffel-Gemüse-Bällchen/ Frischkäse/ Mojo verde
gemischtes Brotbüffet

Tomaten-Cremesuppe

Lachsfilet
mediterranes Gemüse/ Basmatireis

Ravioli pesto 🍷
mit Ricotta & Pinienkernen gefüllt/
hausgemachte Basilikum-Pesto/ Tomaten/
italienischem Hartkäse

Pollo fino
marinierte Hähnchenoberkeule/
Kartoffeln/ Rahmsauce

Ochsenbäckchen
gemütlich geschmort/ Kartoffelgratin/
Merlotsauce

buntes Dessertbuffet

ab 45 Personen
55 € pro Person

... das Leben ist schön!

PREISLISTE

FÜR VERANSTALTUNGEN

TISCHWÄSCHE, DEKORATION

Stuhlhussen inkl. Organza-Schleife	pro Husse	16,00 €
Tischdecken weiß oder cremefarben	pro Person	4,20 €
Eindecken, Dekorieren nach Ihren Vorgaben, nach Aufwand	pro Person	ab 3,00 €

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Beamer & Leinwand nur im Raum „Clubraum, ohne Podest“		18,00 €
Drahtlosmikrofon nur in den Räumen „Wintergarten“, „Kaminzimmer“, & „Clubraum“ verfügbar	Stück	20,00 €

SPEISEN, GETRÄNKE

mitgebrachter Kuchen inklusive Aufschneiden und Präsentieren als Buffet ohne Kaffee mit Filterkaffee	pro Person	3,50 € 9,00 €
Korkgeld alkoholfreie Getränke, Wein, Schaumwein Spirituosen	pro Flasche 1,0 l / 0,75 l	18,00 € 28,00 €

PERSONAL

Personalstunden ab 1 Uhr Nachts (Sonntags ab 0 Uhr)	pro 30 Minuten & pro Mitarbeiter	25,00 €
--	-------------------------------------	---------

RÄUME

	Personen			Beamer	Mikrofon	Bankett	Tagung	Vortrag	Konzert
	Min	Max	exklusiv ¹						
Wintergarten	20	45	30	—	✓	✓	✓	✓	—
Kaminzimmer	20	35	—	—	—	✓	✓	—	—
Clubraum, inkl. Podest	30	55	40	—	✓	✓	✓	✓	—
Clubraum, ohne Podest	15	40	—	✓	✓	✓	✓	—	—
Podest	10	20	15	—	—	✓	—	—	—
Kaminzimmer & Clubraum ohne Podest	40	60	60	✓	✓	✓	✓	✓	—
Kaminzimmer & Clubraum mit Podest	50	90	60	—	✓	✓	✓	✓	✓
Wintergarten, Kaminzimmer, Clubraum, Podest	60	120	80	—	✓	✓	✓	✓	✓
Bar	10	35	20	—	✓	✓	—	—	—

1) exklusiv: Personenanzahl ab welcher der Raum exklusiv genutzt werden kann. Hierfür fällt ggf. ein Mindestumsatz an.

... das Leben ist schön!

Ochsen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR BANKETT-VERANSTALTUNGEN

Stand: 10/2022

1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurants 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 des Restaurants.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich, schriftlich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAF- TUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Restaurant haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertrags- typischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unver- zügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant recht- zeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahr- lässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNGEN, AUFRECHNUNG

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

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genomme- nen Leistungen vereinbaren bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Restaurant beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Restaurant verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechts- verwertungsgesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatz- steuer 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 Vertrags- abschluss und Vertragserfüllung drei Monate überschreitet.

3.4 Das Restaurant behält sich vor, die vereinbarten Preise gemäß aktueller Markt- lage anzupassen, insbesondere wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung sechs Wochen überschrei- tet.

3.5 Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6 Das Restaurant ist berechtigt, bei Ver- tragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zah- lungsverzug des Kunden gelten die gesetz- lichen Regelungen.

3.7 In begründeten Fällen, zum Bei- spiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertrags- schluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vor- auszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer un- streitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder verrechnen.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTEL- LUNG, STORNIERUNG)

4.1 Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden kein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, kann der Kunde bis zur 8. Woche vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag zurück- treten, ohne Zahlungs- oder Schadenser- satzansprüche des Restaurants auszulösen.

4.2 Die Vereinbarung eines Vertragsrück- tritts oder einer Vertragsaufhebung soll in Textform erfolgen.

4.3 Ist das Recht auf kostenfreien Rück- tritt vertraglich ausgeschlossen oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Restaurant einer Vertragsauf- hebung nicht zu, behält das Restaurant den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Restaurant hat die Einnahmen aus anderweitiger Nutzung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurech- nen. Die jeweils ersparten Aufwendungen werden dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zu- rück, ist das Restaurant berechtigt 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 50 % des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsat- zes erfolgt nach der Formel: **Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl**. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde eine Veranstaltungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restau- rant berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstal- tungstermin 25 %, bei einem späteren Rück- tritt 40 % der **Veranstaltungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl** in Rechnung zu stellen.

5 RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seiner- seits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 vereinbarte oder verlangte Voraus- zahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, ins- besondere falls

5.3.1 Höhere Gewalt oder andere vom Res- taurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;

5.3.2 Veranstaltungen oder Räume schul- haft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich

kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthalts- zweck sein;

5.3.3 das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisati- onsbereich des Restaurants zuzurechnen ist;

5.3.4 der Zweck bzw. der Anlass der Ver- anstaltung gesetzswidrig ist;

5.3.5 ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Res- taurants begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Der Kunde teilt dem Restaurant spä- testens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die verbindliche Teilnehmerzahl mit.

6.2 Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrundegelegt; mindestens jedoch die vom Kunden verbindlich mitge- teilte Teilnehmerzahl (siehe Ziffer 6.1).

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Restaurant berech- tigt, die bestätigten Räume, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumut- bar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veran- staltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft an- gemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GE- TRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mit- bringen. Ausnahmen bedürfen einer Verein- barung mit dem Restaurant. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemein- kosten berechnet.

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

8.1 Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten be- schafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elekt- rischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen An- lagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung

entstehenden Stromkosten darf das Restau- rant pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemin- dert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MIT- GEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haf- tung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforde- rungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nach- weis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nach- weis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu ent- fernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Vor- enthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

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

10.2 Das Restaurant kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheits- leistung, zum Beispiel in Form einer Kredit- kartengarantie, verlangen.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Diese allgemeinen Geschäftsbedin- gungen für Veranstaltungen, die Daten- schutzerklärung und die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültige Preisliste für Veranstaltungen sind Bestandteil des Ver- trages.

11.2 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.3 Erfüllungsort- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Sasbach. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Ge- richtsstand Achern.

11.4 Es gilt deutsches Recht. Die Anwen- dung des UN-Kaufrechts und des Kollisions- rechts ist ausgeschlossen.

11.5 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirk- samkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen oder nichtigen Bestimmung treten die gesetz- lichen Regelungen.

DATENSCHUTZERKLÄ- RUNG

1 Wir weisen darauf hin, das wir zur Durch- führung Ihrer Veranstaltung personenbezogene Daten erheben und diese elektronisch sowie analog speichern und verarbeiten.

2 Unter anderem werden folgende Daten erhoben: Name, Anschrift, Telefonnummer und eMail-Adresse des Veranstalters, ggf. Name, Anschrift, Telefonnummer und eMail-Adresse eines vom Veranstalter benannten Ansprech- partner; Datum, Beginn, Ende und Art der Veranstaltung; die von Ihnen und Ihren Gästen verzehrten Speisen und Getränke und ggf. Auslagen.

3 Die erhobenen Daten werden ausschließ- lich zur Durchführung Ihrer Veranstaltung und der damit verbundenen Tätigkeiten (Einkauf, Rechnungslegung, etc.) gespeichert und ge- nutzt.

4 Ihre Daten werden auf Verlangen umge- hend nach Abschluss Ihrer Veranstaltung ge- löscht sofern der Löschung keine gesetzlichen Aufbewahrungsfristen entgegenstehen.

5 Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte er- folgt nur, sofern dies unbedingt Notwendig und zulässig ist (z.B. Steuerberater).

6 Ihre elektronisch gespeicherten Daten werden ausschließlich in Rechenzentren in Deutschland gespeichert.

7 Sie haben jeder Zeit das Recht zu erfahren, welche Daten wir von Ihnen erheben und spei- chern. Des Weiteren haben Sie das Recht, die Korrektur und die Löschung Ihrer Daten zu ver- langen; sofern dies rechtlich zulässig ist. Hier- für steht Ihnen unser Datenschutzbeauftragter unter dsb@bensgastro.com zur Verfügung.

... das Leben ist schön!

