

BANKETTMAPPE

RESTAURANT MIRAMAR | SCHLOSSBERG 16 | 09113 CHEMNITZ





Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Festlichkeit im Restaurant Miramar unterstützen zu dürfen.

Egal ob Geburtstag, Jugendweihe, Hochzeit, Jubiläum oder andere Anlässe, wir lassen Ihren besonderen Tag unvergesslich für Sie werden.

Gemeinsam planen wir alle Details, von der Auswahl der passenden Räumlichkeiten über Speisen- und Getränkeauswahl, sowie die Raum- und Tischdekoration. Wir stehen Ihnen bei all Ihren Anliegen mit Rat und Tat zur Seite.

Um Ihnen einen Einblick über die Vielzahl an Möglichkeiten unseres Hauses zu bieten, haben wir im Nachfolgenden eine detaillierte Übersicht unseres umfangreichen Angebots zusammengestellt.

Was auch immer Ihr Herz begehrt, das Team des Miramar Chemnitz ist für Sie da und Ihr verlässlicher Partner für Ihre Feierlichkeit. Auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen gehen wir bei der gemeinsamen Planung gern ein.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin für ein individuelles Beratungsgespräch mit uns.

Ihr Team vom Restaurant Miramar Chemnitz



UNSERE RÄUME

ALT-MIRAMAR



MEERBLICK



WINTERGARTEN



SCHEUNE



Alt-Miramar

Beim Alt-Miramar, mit seinem gemütlichen Ambiente, handelt es sich um das traditionelle Miramar Café. Hier genießen Sie die wunderschöne Aussicht über den Schloßteich hinüber zum Zentrum unserer Stadt.

Die Fans der nostalgischen Technik können unterhalb der Decke den Lauf einer Transmissionsanlage bestaunen.

Bei Firmen- und Familienfeiern finden bis zu 60 Personen Platz. In stimmungsvoller Atmosphäre um unseren dreiseitigen Kamin erleben Sie unvergessliche Stunden.

Größe: 60 qm

Sitzplatzmöglichkeiten:

Lockere Bestuhlung wie vorhanden: für 60 Personen

- U-Form für max. 60 Personen ohne Buffet
- U-Form für max. 45 Personen mit Buffet
- Maximale Platzkapazität mit mehreren kleinen Tafeln für 60 Personen
- Alleinige Nutzung ab 45 Personen

Bei Alleinnutzung des Raumes unter der vorgegebenen Mindestanzahl entsteht eine Zuzahlung in Höhe von 30,00 € pro fehlende Person.





Alte Scheune

Separat abgetrennt von den anderen Räumlichkeiten, ist unsere „Alte Scheune“ der optimale Raum für geschlossene Gesellschaften für bis zu 60 Personen. Eine große Glasfront und eine wunderschöne, direkt angrenzende, überdachte Terrasse bilden eine einzigartige Oase der Gastlichkeit. Der Innenraum begeistert mit seiner Liebe zum Detail. Allem voran das Highlight des Raumes – das bewegliche Buffet.

Das Beste für fröhliche Feste. Feiern Sie hier Schulanfänge, Jugendweihen, Geburtstage oder Firmenjubiläen und genießen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens.

Mit eigener Buffetstrecke, Beschallung, TV und WC.

Größe: 65 qm

Sitzplatzmöglichkeiten:

Lockere Bestuhlung wie vorhanden: für 60 Personen

- T-Form für max. 40 Personen
- Maximale Platzkapazität mit mehreren kleinen Tafeln für 60 Personen
- Alleinige Nutzung mit Buffet ab 35 Personen
- Alleinige Nutzung ohne Buffet ab 40 Personen

Bei Alleinnutzung des Raumes unter der vorgegebenen Mindestanzahl entsteht eine Zuzahlung in Höhe von 30,00 € pro fehlende Person.





Me(h)erblick

Ein Glanzstück ist der 2015 fertiggestellte, separate helle Gastraum im maritimen Stil. Verspielt in seiner Gestaltung, bietet er Platz für 20 bis maximal 28 Personen.

Eine Finesse stellen die faltbaren Klappwände dar. Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten mit Blick auf die 150 Jahre alten Kastanienbäume und Meerblick auf den Schlossteich.

Ideal für kleinere Familienfeiern.

Größe: 30 qm

Sitzplatzmöglichkeiten:

Lockere Bestuhlung wie vorhanden: für max. 28 Personen

- Lange Tafel für max. 24 Personen
- Alleinigen Nutzung ab 18 Personen

Bei Alleinnutzung des Raumes unter der vorgegebenen Mindestanzahl entsteht eine Zuzahlung in Höhe von 30,00 € pro fehlende Person.

Für die Kleinen

Abseits vom Verkehr können die Kinder auf unserem Outdoor-Spielplatz nach Herzenslust klettern und toben. Bei schlechtem Wetter finden die Kleinen in unserem Kinderzimmer tolle Beschäftigungsmöglichkeiten, wie malen, basteln, Trickfilme schauen oder spielen an der interaktiven „Magic Wall“.

So haben die Eltern Zeit, die Vielfalt unserer gutbürgerlichen Küche in Ruhe zu genießen, und verweilen länger als nur ein Weilchen bei uns.

Der Clou – Unser Guckloch ins Kinderzimmer.



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE





Buffetauswahl | ab 30 Personen

Sächsische Liebelei

Vorspeisen

Matjessalat | Apfel | Zwiebel
Hackepeter | Zwiebel | Spreewaldgurke
Sülze vom Tafelspitz | Meerrettichcreme
Gepökelte Rinderzunge | Kräuter-Vinaigrette
Kochschinken | geräucherte Knacker | saures Gemüse

Brotbuffet & Dipstation

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot und viele mehr
Gartenkräuter-Frischkäse | Zwiebelschmalz | Landbutter

Hauptgänge

Feuerfleisch vom Schwein | Letscho | saure Gurke | Butterspätzle
Gebratenes Seelachs Loin | Petersilienbutter | Haselnusspinat | Kartoffel-Zwiebel-Stampf
Sächsischer Sauerbraten | Lebkuchensoße | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Dessert

Bienenstich im Glas – Vanillecreme | Honig | weiße Schokolade
Käseauswahl | fruchtige Garnitur

35,50 €

Unsere Buffets bieten wir ausschließlich ab 30 Personen an.
Kleinere Gruppe verköstigen wir ganz bequem mit unserer verkürzten a la Carte Speisekarte. Sprechen Sie uns dazu gern an. **Die Reduzierung der Personenanzahl ist bis maximal 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.**





Buffet Miramar

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Grana Padano
Käsespezialitäten | Feigensenf | Preiselbeerkompott
Mini-Wrap | knackiger Salat | Avocado-Creme | geräucherte Pute

Fingerfood im Gläschen

Roastbeefröllchen | Meerrettichcreme | bunter Linsensalat
Pikanter Blumenkohlsalat | Weizen | Trauben | Chili-Hähnchen
Couscoussalat | Kichererbsen | Aprikosen | Feigen | rote Falafel ^{VEGAN}

Brotbuffet & Dipstation

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot und viele mehr
Gartenkräuter-Frischkäse | Hummus | Landbutter

Hauptgänge

Rindergulasch | Rahmpilze | Spinat-Käse-Knödel
Gebratene Hähnchenbrust | Tomatenconcassée | Trüffel-Tagliatelle
Gebratenes Seelachs Loin | Bulgur | Frühlingszwiebeln | Kräuter

Dessert

Himbeer Trifle – Himbeeren | Biscotti | Mascarpone
Weißes Schokoladenmousse | Marillenmark

37,50 €



BUFFETS & GETRÄNKE





BBQ Buffet Mai – September

Vorspeisen

Mediterraner Nudelsalat

Paprika | Zucchini | Karotten | Frühlingszwiebel | Joghurt-Dressing | Tomatenpesto

Griechischer Salat

Paprika | Gurken | Mediterrane Weißkäsewürfel | Essig & Öl

Tabouleh – Arabische Spezialität

Bulgur | Tomate | Karotte | Gurke | Petersilie | Zitrone | Knoblauch | Öl | Kreuzkümmel

Avocado-Tomaten-Salat - Zitronendressing | Tomatenpesto

Kichererbsensalat – Sojasprossen | Paprika | Frühlingszwiebel | Essig-Öl-Dressing

Panzanella – Tomaten-Brot-Salat | Mozzarella

Brotbuffet & Dipstation

Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Minis, Finnenbrot, knuspriges Baguette und viele mehr
Gartenkräuter-Frischkäse | Hummus | Landbutter

BBQ-Soße | Aioli | Chimichurri-Petersilie

Vom Grill

Aus der Wursterei:

Frische Bratwurst nach Salsiccia Art | Thüringer Bratwurst | Nürnberger Würstchen

Schweinenackensteak | Fenchelsamen | Chili

SousVide Spareribs vom Kalb | Kräutermarinade

Hähnchenbrust - Limette | Koriandergrün | angenehme Jalapeño-Schärfe

Grillgemüse | überbacken mit Schafskäse | grünes Pesto

Zitronenlachs

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne ^{VEGAN}

Drillinge | Karotte | Zucchini | rote Zwiebel | Oregano | Cayennepfeffer

Dessert

Feurige Ananas

ganze Früchte werden von unseren Köchen an der Feuer-Station geschält, gewürfelt und auf dem Grill gebacken,
dazu Joghurt-Mascarpone-Creme

Erdbeertiramisu im Weck Glas

43,50 €





Bella Italia

Vorspeisen

Bruschetta | Olivenpaste
Polentaschnitten | gegrillte Paprika | Parmaschinken
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Grana Padano
Panzanella – Tomaten-Brot-Salat | Mozzarella

Im Gläschen serviert

Grillgemüse | Honig-Ziegenkäse
Oliven- & getrocknete Tomatenspieß
Veganes Tatar | Avocado Creme | Babymozzarella
Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern

Brotbuffet & Dipstation

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot und viele mehr
Basilikum-Frischkäse | Zitronen-Aioli | Landbutter

Hauptgänge

Doradenfilet | Olivenöl | Ratatouille Gemüse | Trüffel-Tagliatelle
Piccata | Hähnchenbrust | Zitronen-Blattspinat | Gorgonzola-Gnocchi
Kalbsroulade gefüllt mit Steinpilzen | Pfefferrahm | Rosmarinkartoffeln
Italienische Lasagne | Grillgemüse | Spinat ^{VEGETARISCH}

Dessert

Tiramisu im Glas | Mascarpone | Erdbeerfruchtmark
Kaffeecreme | weiße Schokolade | Karamell
Zabaionecreme | Orangen-Aprikosen-Ragout

39,90 €

Buffetberechnung Kinder:

0 - 3 Jahre kostenfrei
4 - 11 Jahre 50 % des Buffetpreises





Fingerfood

Im Weckgläschen, am Spieß oder im Schälchen

20 Stück je Sorte | á 4,60 €

Tartelette | Tomatenfrischkäse ^{VEGAN}
Törtchen von Frankfurter Kräutern - Frischkäsemousse | Pumpernickel ^{VEGETARISCH}
Babymozzarella | Kirschtomaten | Rucola | Pesto ^{VEGETARISCH}
Junger Gouda | Weintrauben | Feigen-Senf-Dip ^{VEGETARISCH}
Antipasti-Gemüse | gegrillt und eingelegt ^{VEGETARISCH}
Zucchinirollchen | Frischkäsefüllung ^{VEGETARISCH}
Gemüsesticks | Sauerrahm-Dip ^{VEGETARISCH}
Räucherlachspraline | schwarzer Sesam | Wasabi-Frischkäse
Tatar vom hausgebeiztem Lachs | marinierte Gurken
Mozzarella | Schinkenhemd | Tomatenpesto
Tafelspitzsülze | Meerrettichcreme
Rosa Roastbeef | Zwiebel-Chutney
Limetten-Shrimp | Glasnudelsalat
Hackbällchen | Kartoffelsalat
Vitello Tonnato

Kleine Süßigkeiten

20 Stück je Sorte | á 4,50 €

Crème Brûlée
Rhabarber Tiramisu
Himbeer Trifle Sherry
Sachertorte im Gläschen
Frischer Obstsalat | Minze
Mousse au Chocolat | Kirschen
Zartbittermousse | Erdbeermark
Waldbeerengrütze | Vanille Soße
Mascarponecreme | Heidelbeeren
Kokos Panna Cotta | Mango Püree
Chia Vanillepudding | Marillenfruchtmark ^{VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI}





Wrap-Roulade gefüllt

20 Stück je Sorte | á 3,50 €

Paprika | Ziegenfrischkäse | Honig
Räucherlachs | Sauerrahm | Rucola
Gebeizter Lachs | Zitronen-Blattspinat
Putenbrust | Rauke | Tomatenrahm
Veganes Tatar | Avocado creme ^{VEGAN}

Canapés

Baguettescheiben | 10 Stück je Sorte | á 3,80 €

Dillcreme | Gurke ^{VEGAN}
Frischkäse | Tomate ^{VEGAN}
Italienische Salami | Olive
Matjesfilet | Apfel | Zwiebel
Räucherlachs | Honig-Senf Soße
Serrano Schinken | Honigmelone
Rosa Roastbeef | Remouladensoße
Junger Gouda | Orangenfilet ^{VEGETARISCH}
Französischer Brie | Trauben ^{VEGETARISCH}
Ziegenfrischkäse | Feigensenf ^{VEGETARISCH}
Metzger Kochschinken | Meerrettich
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
Geräucherte Bachforelle | Preiselbeersahne

Brötchen

Halbe belegte Brötchen | 10 Stück je Sorte | á 4,00 €

Italienische Salami | Olive
Hackepeter | rote Zwiebel
Matjesfilet | Apfel | Zwiebel
Räucherlachs | Honig-Senf Soße
Serrano Schinken | Honigmelone
Rosa Roastbeef | Remouladensoße
Junger Gouda | Orangenfilet ^{VEGETARISCH}
Französischer Brie | Trauben ^{VEGETARISCH}
Ziegenfrischkäse | Feigensenf ^{VEGETARISCH}
Metzger Kochschinken | Meerrettich
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
Geräucherte Bachforelle | Preiselbeersahne



UNSER BIERGARTEN





Unser Torten- und Kuchenangebot

Torte á 12 Stücke

48,00 €

Kirsch-Sahne, Apfel-Sahne, Blutorange-Sahne, Cappuccino-Sahne, Eierlikör- Heidelbeer-Sahne, Eierlikör-Sahne, Heidelbeer-Sahne, Joghurt-Limetten-Sahne, Kiwi-Sahne, Afrika-Sahne, Kokos-Sahne, Mandarine-Sahne, Quarksahne, Schoko-Sahne, Erdbeerfruchttorte, Himbeerfruchttorte, gemischte Fruchttorte, Schneewittchen-Torte, Nougat-Creme-Torte und viele mehr...

Torte á 8 Stücke

26,00 €

Um eine entsprechende Vielfalt zu erreichen, ist es möglich, die oben genannten Torten auch in einer kleineren Variante zu bestellen.

Blechkuchen

3,90 €

Unser wechselndes Blechkuchenangebot besprechen wir gern mit Ihnen.

Bunte Teller

Eine Zusammenstellung unterschiedlicher kleiner cremiger Törtchen.

Diese eignen sich ideal als Ergänzung zu bereits gewählten Torten.

kleiner bunter Teller	á 12 Teile	28,00 €
mittlerer bunter Teller	á 16 Teile	36,00 €
großer bunter Teller	á 22 Teile	48,00 €

Gedeckpauschale

4,20 €

Sie wollen Ihre Gäste von Ihren Backkünsten überzeugen? Oder Ihre Gäste möchten Sie mit Kuchen und Torten beschenken, welche Sie gleich hier verzehren wollen? Gegen eine kleine Pauschale von 4,20 €/Person stellen wir Ihnen gern das benötigte Equipment zur Verfügung.





Zusatzangebote

	Preis pro Stück
Stoffservietten ab 10 Personen	1,50 €
Menükarten 10 Stück	3,50 €
Stuhlhussen Stretch weiß	5,00 €
Stehtisch mit Husse weiß	18,00 €
Tischwäsche	
bis 15 Personen	30,00 €
ab 16 Personen	60,00 €
Propangas	35,00 €
Heizgerät Pyramide mit Flammensäule	40,00 €
Pagode (Pavillon)	395,00 €
Mobile Leinwand	10,00 €
Beamer & Leinwand	35,00 €
Beschallungstechnik	Hausanlage kostenfrei nutzbar

Ab 1.00 Uhr wird für 1 Stunde eine Servicepauschale in Höhe von 70,00 € berechnet.

Bitte beachten Sie, dass unser Servicepersonal bis maximal 2 Uhr zur Verfügung steht.

Unterhaltung

Als letzten Schliff für Ihre Veranstaltung benötigen Sie noch eine musikalische Umrahmung? Gern stellen wir Ihnen verschiedene Kontaktdaten unserer DJ's und Bands zur Verfügung.

Ob Party, Tanz oder Moderation, wir organisieren zu jedem Anlass den passenden Künstler für Sie!

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Rundgang auf dem historischen Schloßberg.

In Zusammenarbeit mit den Chemnitzer Stadtführungen * gibt es folgende Varianten:

- Schloßberg-Rundgang mit Anna Agricola oder Silvio Bahlert
- Schloßteich-Spaziergang in Begleitung von Karoline Mathilde Stahlknecht
- in den Sommermonaten - Bootstour auf der „Schloßteichperle“ mit Karoline Mathilde Stahlknecht

* Gern vermitteln wir Ihnen den Kontakt





Dekoration

Wir beraten Sie gern des Anlasses entsprechender Tischdekorationen und Blumenarrangements. Unsere Räumlichkeiten können nach Absprache individuell, Ihren Wünschen nach, gestaltet werden. Dies erfolgt durch Eigenregie mit den von Ihnen bereit gestellten Dekoartikeln.

Blumen

Katrin's Blumen Shop | Ermafa Passage Chemnitz | Tel.: 0371/ 31 17 00

Silke Liebers | Dorotheenstraße 14 | 09113 Chemnitz | Tel.: 0371/ 33 08 27 | www.creative-floristik.com

Übernachtungsmöglichkeiten

Leider bietet das Restaurant Miramar Chemnitz keine Möglichkeit zur Übernachtung.

Als gute Partner haben sich folgende Kontakte erwiesen.

c/o 56 Chemnitz

Salzstraße 56, 09113 Chemnitz

Tel.: 0371/ 33 41 120

Gasthof Zum scharfen Eck

Neukirchner Str. 1, 09221 Neukirchen/Erzgeb.

Tel.: 037172607157 | 0172 8615322

Zahlungsmodalitäten

Die Bezahlung erfolgt am Tag nach der Durchführung Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie die Zahlungsmodalitäten schon bei der Menüabsprache ab. Extra-Reinigungskosten, die durch Beschädigung oder Verschmutzung, beispielsweise im Außengelände durch Polterreste, verursacht wurden, werden dem Veranstalter der Feierlichkeit in Rechnung gestellt. Konfetti oder Konfettikanonen, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich, sind nicht gestattet.

Reinigungspauschale 150,00 €

Kontakt

Ihre Ansprechpartner:

Frau Sindy Taizs & Herr Felix Stöhler

Restaurant Miramar

Schlossberg 16 | 09113 Chemnitz | Tel.: 0371/3301521

E-Mail: anfragen@miramar-chemnitz.de

Internet: www.miramar-chemnitz.de





WENN DIE FESTE GRÖßER WERDEN...



EVENTS | CATERING | EQUIPMENT & MEHR
GASTRO-MIETEN.DE

FIRMENFEIERN
KONGRESSE
JUBILÄEN U.V.M.





Wenn die Feste größer werden ...

... steht Ihnen unser Partner GASTRO-MIETEN.DE mit Rat und Tat zur Seite.

GASTRO-MIETEN.DE
info@gastro-mieten.de
0371 836536-16

Ihr Firmenevent darf dieses Jahr ganz besonders ausgefallen sein?

Wie wäre es dann mit einem gemütlichen Platz auf unserer Windmühle zum Weinfest?

weinfest-chemnitz.de
info@weinfest-chemnitz.de
0371 836536-17

Sie sind mehr der kühle Typ?

Buchen Sie Ihr Firmenevent auf dem Chemnitzer Weihnachtsmarkt
- Düsseldorfer Platz - auf der 20m hohen Weihnachtspyramide

weihnachtsmarkt-chemnitz.de
info@weihnachtsmarkt-chemnitz.de
0371 836536-17





Allgemeine Geschäftsbedingungen des Restaurants Miramar für Veranstaltungen

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Hochzeiten, Geburtstagen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen sowie Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Restaurant 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 Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grobfahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unverzügliche 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 rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlichen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungs-Frist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

III. Leistung, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Restaurants sind sofort ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
7. Der Kunde kann nur mit einer schriftlich anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, sind in jedem Fall die vereinbarte Vorauszahlung aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
5. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummer 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.





V. Rücktritt des Restaurants

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Kunde auf Rückfragen des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; -das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen obige Klausel I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens zwei Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden am Veranstaltungstag, kann bei festgebuchten Leistungen, beispielsweise Buffets, Menüs oder gebuchten Leistungen über Dritte, beispielsweise Blumen bei der Abrechnung nicht mehr berücksichtigt werden.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen ist das Restaurant berechtigt ein Teller- oder Korkgeld dem Kunden in Rechnung zu stellen.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, 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.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretenden Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat.
3. Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, 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.
2. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sowie der Verzicht auf die Schriftform haben schriftlich zu erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Restaurants.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

