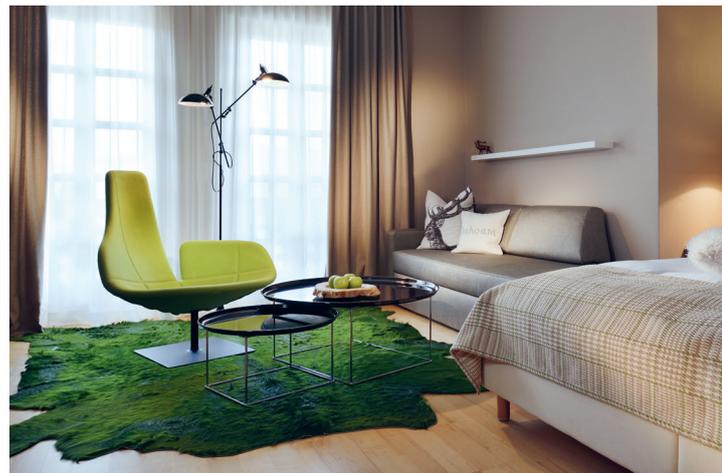




# Event & Food



# Übersicht

## Unsere Speisen-Auswahl für Ihr Event

ZUM EMPFANG	3
BAYERISCHES BUFFET	4
GRILL BUFFET I	5
GRILL BUFFET II	6
ITALIENISCHES BUFFET	7
HOCHZEITSBÜFFET I	8
HOCHZEITSBÜFFET II	9
HERBSTBUFFET	10
REINDL-ESSEN	11
GANZES VOM GRILL	12
COFFEE & CAKE	13
ZUSATZLEISTUNGEN	14
ÜBERNACHTEN IM BERGHOTEL	15
BOOKING SHEET	16
AGB'S	17

# Zum Empfang

## Fingerfood

BRUSCHETTA MIT TOMATE UND BASILIKUM / PRO STÜCK	4,00 EURO
GEFÜLLTE MINI-LAUGENSEMMELE / PRO STÜCK RÄUCHERLACHS, ROHER SCHINKEN, BASILIKUMPESTO (MINDESTABNAHME 21 STÜCK=7 STÜCK PRO SORTE)	3,00 EURO
MINI CHEESEBURGER / PRO STÜCK (MINDESTABNAHME 20 STÜCK)	3,00 EURO
MINI BRIOCHE HOT DOG / PRO STÜCK (MINDESTABNAHME 20 STÜCK)	3,00 EURO

## Getränkeempfehlung

FLASCHE PROSECCO	25,50 EURO
FLASCHE CHAMPAGNER:	
MOET CHANDON	75,00 EURO
MOET CHANDON ICE IMPERIAL	95,00 EURO
MOET CHANDON ICE IMPERIAL ROSE	120,00 EURO
VEUVE CLICQUOT	85,00 EURO
RUINART BRUT	89,00 EURO
RUINART ROSE	110,00 EURO
WAHLWEISE MIT:	
+ KARAFFE ORANGENSAFT	10,00 EURO
+ HIBISKUSBLÜTEN / PRO GLAS	2,50 EURO
KLEINES FASS BIER ZUM SELBSTANSTICH	150,00 EURO
KLEINES WEISSBIER	3,50 EURO
APERITIF IM GLAS ODER IM MAIBRUNNER TONKRUG: BAYERISCH CHAMPAGNER (PROSECCO MIT WEISSBIER) APEROL SPRITZ, HUGO, ROSATO SPRITZ, LILLET WILDBERRY, BERGBARSPRIZZ	6,50 EURO



EVENT & FOOD

# Bayerisches Buffet

## Salat

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT, TOMATENSALAT, BLATTSALAT

## Kaltes

OBAZDA, ERDAPFELKÄSE, ROTE ZWIEBELN, RADIESCHEN, LAUGENGEBÄCK UND FRISCHER SCHNITTLAUCH

---

HIRSCHHANDWURST UND REHPASTETE MIT PREISELBEEREN

---

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICH

---

BAYERISCHE TAPAS

## Suppe

KRÄFTIGE TAFELSPITZBRÜHE MIT GRIESNOCKERL, GEMÜSEWÜRFEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

## Hauptgang

LANDURO-SCHWEINEKRUSTENBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE

---

WILDRAGOUT MIT WURZELGEMÜSE

---

ENTENBRATEN IN BEIFUSSSAUCE

## Beilagen

KARTOFFELKNÖDEL, SPÄTZLE, BAYERISCH KRAUT

## Dessert

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

---

APFELKÜCHERL MIT VANILLESAUCE

---

MILCHRAHMSTRUDEL

---

OBSTSALAT

---

KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY, WALNÜSSEN UND BROTAUSWAHL

45,00 EURO PRO PERSON

# Grill Buffet I

## Frisch vom Grill

---

PFEFFRIGE SCHWEINENACKENSTEAKS

---

ORIENTALISCHE PUTENSTEAKS

---

RINDERSTEAKS MIT ROSMARIN

---

WÜRZIGE GRILLFACKELN, BRATWÜRSTL

---

KÄSE-GEMÜSE-SPIESS

## Dips

KRÄUTERSAUERRAHM, CHILISAUCE, BBQ-SAUCE, CURRY-HONIG-SAUCE, SENF, AUSTRALIAN KETCHUP

## Beilagen

OFENKARTOFFELN, SOMMERGEMÜSE, MAISKOLBEN, GRILLTOMATEN

## Kaltes

---

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT, NUDELSALAT, WURSTSALAT, BLATTSALATE

---

OBAZDA MIT ROTEN ZWIEBELN UND LAUGENGEBACK

---

EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

---

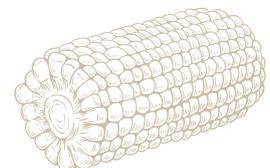
ZIEGENKÄSE, RADICCHIO, PINIENKERNE, WALDHONIG

---

TOMATE UND MOZZARELLA MIT BALSAMICO UND OLIVENÖL

## Dessert

ZITRONEN-BAISER-TORTE, GEMISCHTE SOMMERBEEREN, OBSTSALAT



46,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

# Grill Buffet II

## Frisch vom Grill

PUTENSTEAKS, RINDERLENDENSTEAKS

---

BEEF BURGER MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN UND SALAT

---

BBQ-SPARERIBS MIT OLD-TEXAS-BBQ-SAUCE

---

CHORIZOWÜRSTCHEN

## Dips

CHILISAUCE, OLD-TEXAS-BBQ-SAUCE, CURRY-HONIG-SAUCE, AUSTRALIAN KETCHUP, SENF

## Kalte Vorspeisen

SCHARFE CHICKENWINGS

---

EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

---

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

---

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKEN-DILL-SALAT, ROTE-BETE-SALAT, TOMATENSALAT, BLATTSALAT  
COLE SLAW, CROUTONS, VINAIGRETTE

## Beilagen

GRILLTOMATEN, SOMMERGEMÜSE

---

OFENKARTOFFEL

---

WÜRZIGE KARTOFFELWEDGES

---

GEMÜSELASAGNE, SAUTIERTES GEMÜSE, KRÄUTER

## Dessert

FRISCHER OBSTSALAT, GEMISCHTE SOMMERBEEREN

---

NEW YORK CHEESECAKE

---

BOURBON STREET PECAN PIE

60,00 EURO PRO PERSON

# Italienisches Buffet



## Antipasti

SALATAUSWAHL MIT DRESSINGS

---

MARINIERTE RINDERHÜFTE IN BALSAMICO UND ROSMARIN

---

ARROSTO ROSMARINO -  
MARINIERTE SCHWEINESCHULTER MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

---

TOMATE-MOZZARELLA MIT BALSAMICO, VIRGIN OLIVENÖL UND BASILIKUM

---

VITELLO TONNATO - KALBSFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND ZITRONE

---

EINGELEGTE PAPRIKA, ZUCCHINI UND AUBERGINEN

---

OKTOPUSSALAT MIT ZUCCHINI, PAPRIKA UND LIMETTEN

## Hauptgang

PICCATA MILANESE - KALBSSCHNITZEL IM PARMESAN-EI-MANTEL

---

LASAGNE AL FORNO

---

POLLO DI CREMOLATA (POULARDE)

---

DORADENFILETS MIT ZUCCHINIGEMÜSE

---

GEMÜSEAUWAHL

---

ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFELGNOCCHI

---

SPAGHETTI MIT TOMATEN-, GORGONZOLA- UND BOLOGNESESAUCE

## Dessert

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

---

PANNA COTTA, TIRAMISU

---

KÄSEBRETT MIT TRAUBEN UND NÜSSEN

60,00 EURO PRO PERSON



# Hochzeitsbüffet I

April bis August

## Kalte Vorspeisen

SALATAUSWAHL MIT HAUSDRESSING

---

LANDBRATEN MIT PARMESAN, COCKTAILTOMATEN UND FELDSALAT

---

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT PILZSALAT UND RUCOLA

---

AVOCADO IN ORANGEN-SENF-DIP

---

TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

---

EINGELEGTE GARNELEN

---

MARINIERTE RINDERHÜFTE IN BALSAMICO UND ROSMARIN

---

VERSCHIEDENE GEMÜSE EINGELEGT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN

## Suppe

KRAFTBRÜHE VOM FREILAND-BIO-HENDL MIT WURZELGEMÜSE UND FADENNUDELN

## Hauptgang

BARBARIE ENTENBRUST IN BROMBEERSAUCE

---

KALBSHAX'N IN THYMIANSAUCE

---

WOLFSBARSCHFILET AN OLIVENÖL, KRÄUTERN UND ZITRONE

## Beilagen

KARTOFFELPLÄTZCHEN, KARTOFFELGRATIN

---

MARKTGEMÜSE, BAYERISCH KRAUT

## Dessert

MARINIERTE ERDBEEREN

---

PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK

---

KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY, WALNÜSSEN UND BROTAUSWAHL

60,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

# Hochzeitsbuffet II

September bis März

## Kalte Vorspeisen

SALATAUSWAHL MIT DRESSINGS

---

HIRSCHPASTETE UND HIRSCHPFLANZERL MIT CUMBERLANDSAUCE

---

GEBEIZTER LACHS MIT DILL-SENF-SAUCE

---

EINGELEGTER RINDERTAFELSPITZ MIT BERGKÄSE, KÜRBISKERNÖL UND DUNKLEM BALSAMICOESSIG

---

MEDITERRANES GEMÜSE MIT KRÄUTERN UND VIRGIN OLIVENÖL

---

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICH

## Suppe

KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KERNÖL UND CROÛTONS

## Hauptgang

ROSA GEBRATENE RINDERLENDE IN THYMIANJUS

---

KONFIERTE BARBARIE-ENTENKEULE IN BEIFUSSSAUCE

---

SAIBLINGSFILET IN ZITRONENBUTTER

## Beilagen

DAMPFKARTOFFELN, KARTOFFELKNÖDEL

---

BUTTERGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN, BLAUKRAUT

## Dessert

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

---

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

---

KÄSEBRETT MIT TRAUBEN UND NÜSSEN

60,00 EURO PRO PERSON





# Herbstbuffet

September bis November

## Kalte Vorspeisen

KARTOFFEL-KÜRBIS-SALAT, GURKEN-DILL-SALAT, ROTE BETE-WALNUSSESSALAT,  
BAYERISCHER KRAUTSALAT, BLATTSALAT, TOMATENSALAT

---

ERDAPFELKÄSE, OBAZDA, ROTE ZWIEBELN, LAUGENGEBÄCK, HIRSCHHANDWURST, SCHWARZGERÄUCHERTES,  
MEERRETTICH, CUMBERLANDSAUCE, KRÄUTERSAUERRAHM

---

FASANENTERRINE MIT ZWETSCHGEN-PFEFFER-CHUTNEY

---

KÜRBISQUICHE MIT FRISCHEM KRÄUTERDIP

## Suppe

SCHARFE KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL, CROUTONS UND KRÄUTERN

## Hauptgang

GLASIERTE KALBSHAX'N IN THYMIANSAUCE

---

LANDURO-SCHWEINEKRUSTENBRATEN IN NATURSAUCE

---

LACHSFORELLE IN MANDELBUTTER

## Beilagen

KARTOFFELKNÖDEL ODER SEMMELKNÖDEL ZUR AUSWAHL, SALZKARTOFFELN

---

HERBSTGEMÜSE, FASSKRAUT

## Dessert

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

---

CREME-BRÛLÉE MIT BIRNENKOMPOTT

---

BAYERISCH CREME MIT HIMBEERKOMPOTT

---

KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY, TRAUBEN, WALNÜSSEN UND BROTAUSWAHL

50,00 EURO PRO PERSON



EVENT & FOOD

# Reindl-Essen

## Suppe

KARTOFFELCREMESUPPE MIT WÜRZIGEN SPECKWÜRFELN UND KRÄUTERN

## Aus dem Reindl am Tisch serviert

SCHWEINE- UND ENTENBRATEN MIT KARTOFFELKNÖDEL UND NATURSAUCE,  
WAHLWEISE MIT BAYERISCH KRAUT, RAHMWIRSING ODER BLAUKRAUT

## Dessert

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE



40,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

# Ganzes vom Grill

## Vom Grill

GANZES SPANFERKEL AM GRILLSPIESS MIT  
FASSKRAUT UND SEMMELKNÖDELN

## Salate

KARTOFFELSALAT, TOMATENSALAT, ROTE-BETE-SALAT,  
GURKENSALAT, KRAUTSALAT

## Dessert

MILCHRAHMSTRUDEL, VANILLEEIS MIT HIMBEEREN



60,00 EURO PRO PERSON

# Coffee & Cake



## Blechkuchen

KIRSCHSANDKUCHEN	40 EURO
ZWETSCHGEN-STREUSELKUCHEN	52 EURO
APFELKUCHEN	52 EURO
ERDBEERSAHNEKUCHEN	60 EURO
BEEREN-BUTTERMILCHKUCHEN	65 EURO

## Kuchen & Torten

KÄSEKUCHEN	35 EURO
MANDELBIENENSTICHTORTE	48 EURO
KÄSESAHNETORTE	48 EURO
BEERENTORTE	55 EURO
SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	56 EURO
HIMBEER-KÄSESAHNETORTE	65 EURO
ERDBEERTORTE	65 EURO

## Kaffee

KANNE KAFFEE / PRO KANNE	10 EURO
--------------------------	---------

# Zusatzleistungen

## Mitgebrachtes

TELLERGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTEN KUCHEN / PRO PERSON	3 EURO
<hr/>	
KORKGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTEN WEIN	22 EURO
KORKGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTEN CHAMPAGNER	80 EURO
KORKGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTE SPIRITUOSEN	90 EURO

## Ausstattung

STUHLHUSSEN (WEISS) IM RESTAURANT / PRO STÜCK	10 EURO
STEHISCHE MIT HUSSE (IN DER HÜTTE, IM HOTEL) / PRO TISCH	20 EURO
MENÜKARTE / PRO STÜCK	1 EURO

## Raummiete

BIS 20 PERSONEN	500 EURO
AB 20 PERSONEN	300 EURO
<hr/>	
PAUSCHALE FÜR ENDREINIGUNG DER HÜTTE	200 EURO
GEMA	AB 80 EURO
NACHTZUSCHLAG FÜR SERVICEMITARBEITER AB 0 UHR JE ANGEFANGENER STUNDE	65 EURO

## Dekoration

DEKORATION WIE BLUMEN, KERZEN ETC. SOWIE WEITERE GESTALTUNGEN SIND NICHT IM PREIS ENTHALTEN.

### GOOD TO KNOW

Das Ende einer jeden Veranstaltung ist mit 1.00 Uhr anzusetzen.

Nach vorheriger Absprache auch länger möglich!

PREISE

# Zimmer & Suiten

Am Wochenende beträgt der Mindestaufenthalt 2 Nächte.

<b>Low Budget</b> 15 - 20 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK	SO - DO	FR - SA	AB 5 ÜN
09.01.-24.02., 06.03.-28.07., 12.09.-27.10., 06.11.-22.12.	94	104	90
25.02.-05.03., 29.07.-11.09., 28.10.-05.11.	104	114	100
26.12.22 -08.01.23	125	125	125

<b>Landleben</b> 25 - 30 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK · MIT GALERIE	SO - DO	FR - SA	AB 5 ÜN
09.01.-24.02., 06.03.-28.07., 12.09.-27.10., 06.11.-22.12.	110	120	100
25.02.-05.03., 29.07.-11.09., 28.10.-05.11.	120	130	110
26.12.22 -08.01.23	140	140	140

<b>Abendsonne</b> 40 QM · HOFBLICK	SO - DO	FR - SA	AB 5 ÜN
09.01.-24.02., 06.03.-28.07., 12.09.-27.10., 06.11.-22.12.	120	130	110
25.02.-05.03., 29.07.-11.09., 28.10.-05.11.	130	140	120
26.12.22 -08.01.23	160	160	160

<b>Lifestylezimmer</b> 40 QM · MORGENSONNE O. PANORAMABLICK	SO - DO	FR - SA	AB 5 ÜN
09.01.-24.02., 06.03.-28.07., 12.09.-27.10., 06.11.-22.12.	139	149	129
25.02.-05.03., 29.07.-11.09., 28.10.-05.11.	149	159	139
26.12.22 -08.01.23	185	185	185

<b>Lifestylesuite</b> 60 QM · MORGENSONNE & PANORAMABLICK	SO - DO	FR - SA	AB 5 ÜN
09.01.-24.02., 06.03.-28.07., 12.09.-27.10., 06.11.-22.12.	189	199	179
25.02.-05.03., 29.07.-11.09., 28.10.-05.11.	199	209	189
26.12.22 -08.01.23	245	245	245

# Ich möchte bei euch feiern!

Hiermit bestätige ich meine Buchung.

---

NAME

---

ANSCHRIFT

---

TELEFONNUMMER

---

WAS WIRD GEFEIERT?

---

WANN WIRD GEFEIERT?

Mit dieser Fixbuchung wird eine Anzahlung von 20 % des Gesamtpreises fällig  
(Buffetpreis × Personenzahl + Raummiete).

KONTO: BERGHOTEL MAIBRUNN  
BANK: SPARKASSE NIEDERBAYERN-MITTE  
IBAN: DE09 7425 0000 0570 4418 73  
BIC: BYLADEM1SRG

---

DATUM

---

UNTERSCHRIFT

#### HINWEIS BEI STORNIERUNG

Bei Stornierung der Veranstaltung stellen wir die vereinbarte Miete in Rechnung, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.  
Bei einer Stornierung 8 bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin fallen zzgl. zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes an,  
bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

## GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn diese ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden.

## VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, -HAFTUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Haftung des Hotels ist, soweit es sich nicht um wesentliche Vertragspflichten (Kardinalspflichten) im leistungstypischen Bereich handelt, beschränkt auf Schäden, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen zurückzuführen sind; dies gilt nicht im Falle der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Der Veranstalter ist verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entziehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

## LEISTUNG, PREISE, ZAHLUNG, SERVICEPAUSCHALE

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen gem. § 288 BGB zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Wir berechnen für Ihre Veranstaltung grundsätzlich keine Personalkosten. Lediglich erlauben wir uns ab 24.00 Uhr folgendes Personal zu berechnen: 65 Euro pro angefangener Std. und Servicekraft.
7. Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.
8. Das Ende einer jeden Veranstaltung ist mit 1.00 Uhr anzusetzen.
9. Nach vorheriger Absprache auch länger möglich.

## RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, falls beispielsweise
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme erhält, dass die Veranstaltung 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;
  - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen und die Gegenleistungen des Vertragspartners unverzüglich zu erstatten.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.

## RÜCKTRITT DES VERANSTALTERS (ABBESTELLUNG)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett × Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

## ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

## MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zu Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## TECHNISCHE EINRICHTUNG UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
2. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotel 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.
4. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
5. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
6. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

## HAFTUNG DES VERANSTALTERS FÜR SCHÄDEN

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

## SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

**BERGHOTEL**  
**MAI**  
**BRUNN**



Landlust, Stil & Eigensinn  
seit 1966



**BERGHOTEL MAIBRUNN GMBH & CO. KG**  
**ANNA MIEDANER**  
**MAIBRUNN 1 · 94379 ST. ENGLMAR**  
**TELEFON +49(0)99 65 85 00 · FAX +49(0)99 65 85 01 00**  
**INFO@BERGHOTEL-MAIBRUNN.DE**



[WWW.BERGHOTEL-MAIBRUNN.DE](http://WWW.BERGHOTEL-MAIBRUNN.DE)