

Event & Food



LUDWIG II



CARPE DIEM



JÄGERSTÜBERL

EIN WUNDERVOLLER ORT
ZUM FEIERN



HIRSCHALMHÜTTE



SONNENTERRASSE

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-LAUGENSEMMEL / 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:	6,50 EURO
BAYERISCH CHAMPAGNER (PROSECCO MIT WEISSBIER)	
APEROL SPRITZ, HUGO, ROSATO SPRITZ, LILLET WILDBERRY, BERGBARSPIZZ	



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 LAUGENGEBÄCK

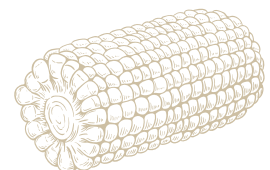
EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

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



Hochzeitsbuffet 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

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

PREISE

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
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
STEHTISCHE 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
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!

Zimmer & Suiten

Am Wochenende beträgt der Mindestaufenthalt 2 Nächte.

Low Budget

15 – 20 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK	SO – DO	FR – SA	AB 5 ÜN
A: 08.01. – 16.02., 26.02. – 27.07., 11.09. – 26.10., 05.11. – 21.12.	99	109	95
B: 17.02. – 25.02., 28.7. – 10.9., 27.10. – 04.11.	109	119	105
C: 26.12.23 – 06.01.24	130	130	130

Landleben

25 – 30 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK · MIT GALERIE	SO – DO	FR – SA	AB 5 ÜN
A: 08.01. – 16.02., 26.02. – 27.07., 11.09. – 26.10., 05.11. – 21.12.	120	130	110
B: 17.02. – 25.02., 28.7. – 10.9., 27.10. – 04.11.	130	140	120
C: 26.12.23 – 06.01.24	150	150	150

Abendsonne

40 QM · HOFBLICK	SO – DO	FR – SA	AB 5 ÜN
A: 08.01. – 16.02., 26.02. – 27.07., 11.09. – 26.10., 05.11. – 21.12.	135	145	125
B: 17.02. – 25.02., 28.7. – 10.9., 27.10. – 04.11.	145	155	135
C: 26.12.23 – 06.01.24	175	175	175

Lifestylezimmer

40 QM · MORGENSONNE ODER PANORAMABLICK	SO – DO	FR – SA	AB 5 ÜN
A: 08.01. – 16.02., 26.02. – 27.07., 11.09. – 26.10., 05.11. – 21.12.	154	164	144
B: 17.02. – 25.02., 28.7. – 10.9., 27.10. – 04.11.	164	174	154
C: 26.12.23 – 06.01.24	200	200	200

Lifestylesuite

60 QM · MORGENSONNE & PANORAMABLICK	SO – DO	FR – SA	AB 5 ÜN
A: 08.01. – 16.02., 26.02. – 27.07., 11.09. – 26.10., 05.11. – 21.12.	204	214	194
B: 17.02. – 25.02., 28.7. – 10.9., 27.10. – 04.11.	214	224	204
C: 26.12.23 – 06.01.24	260	260	260

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 zusammen-hängenden 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 Ent-
tehung 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 Veranstaltungs-termin 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 ursprüng-
lich 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 Bankett-
abteilung. 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 Anschluss-
gebühr 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 Ein-
richtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurück-
behalten 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 Erfüllungs-
gehilfen.
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. Erfüllungsort 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 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