

Event & Food



LUDWIG II



CARPE DIEM



JÄGERSTÜBERL

VIELE WUNDERVOLLE ORTE
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

ZUSATZLEISTUNGEN	13
ÜBERNACHTEN IM BERGHOTEL	14
BOOKING SHEET	15
AGBS	16

Zum Empfang

Fingerfood

BRUSCHETTA MIT TOMATE UND BASILIKUM / PRO STÜCK	5,00 EURO
GEFÜLLTE MINI-LAUGENSEMMEL / PRO STÜCK RÄUCHERLACHS, ROHER SCHINKEN, BASILIKUMPESTO (MINDESTABNAHME 21 STÜCK=7 STÜCK PRO SORTE)	4,00 EURO
MINI CHEESEBURGER / PRO STÜCK (MINDESTABNAHME 20 STÜCK)	4,00 EURO
MINI BRIOCHE HOT DOG / PRO STÜCK (MINDESTABNAHME 20 STÜCK)	4,00 EURO

Getränkeempfehlung

VALDO PROSECCO FLASCHE CHAMPAGNER:	40,00 EURO
MOET CHANDON	95,00 EURO
MOET CHANDON ICE IMPERIAL	120,00 EURO
VEUVE CLICQUOT	98,00 EURO
RUINART BRUT	125,00 EURO
RUINART ROSE	135,00 EURO
WAHLWEISE MIT: + KARAFFE ORANGENSAFT	12,00 EURO
FASS BIER ZUM SELBSTANSTICH (30 LITER)	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, BERGBARSPIZZ	8,50 EURO



EVENT & FOOD

Bayerisches Buffet

Salat

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT, TOMATENSALAT, BLATTSALAT

Kaltes

BAYERISCHE TAPAS: MINISCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT, BRATWÜRSTEL MIT WEISSKRAUTSALAT,
BAYERISCHER WRAP SCHINKEN-KÄSE, PRESSACK SAUER MIT ZWIEBELN

OBAZDA, ERDAPFELKÄSE, ROTE ZWIEBELN, RADIESCHEN, LAUGENGEBÄCK UND SCHNITTLAUCHBROT

HIRSCHHANDWURST UND REHPFLANZERL, PREISELBEEREN

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICH

Suppe

KRÄFTIGE TAFELSPITZBRÜHE MIT GRIESSNOCKERL, GEMÜSEWÜRFEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

Hauptgang

SCHWEINEKRUSTENBRATEN IN KÖNIG-LUDWIG-BIERSAUCE

RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEINSAUCE

ZANDER IN GRÜNER-VELTLINER-SAUCE

Beilagen

KARTOFFELKNÖDEL, SPÄTZLE, BAYERISCH KRAUT

Dessert

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND APFELMUS

APFELKÜCHERL MIT VANILLESAUCE

MILCHRAHMSTRUDEL

BERGKÄSE MIT CHUTNEY, WALNÜSSEN, TRAUBEN UND BROTAUSWAHL

58,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

Grill Buffet I

Frisch vom Grill

PFEFFRIGE SCHWEINENACKENSTEAKS

PUTENSTEAKS UND CHILI

RINDERSTEAKS MIT ROSMARIN

WÜRZIGE GRILLFACKELN, BRATWÜRSTL

KÄSE-GEMÜSE-SPIESS

Dips

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

Beilagen

OFENKARTOFFELN, SOMMERGEMÜSE, GRILLTOMATEN

Kaltes

KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, GURKENSALAT, NUDELSALAT, TOMATENSALAT, BLATTSALATE

OBAZDA MIT ROTEN ZWIEBELN UND LAUGENGEBÄCK

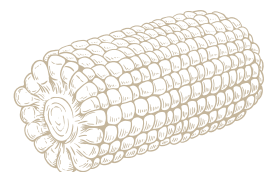
EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

TOMATE UND MOZZARELLA MIT BALSAMICO UND OLIVENÖL

KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE, AVOCADO, MELONE, GERÖSTETES BROT

Dessert

ZITRONEN-BAISER-TARTE, GEMISCHTE SOMMERBEEREN, OBSTVARIATION



58,00 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

KARTOFFELGRATIN

GEMÜSELASAGNE, SAUTIERTES GEMÜSE, KRÄUTER

Dessert

SOMMERBEEREN AUS WALD UND WIESE

NEW YORK CHEESECAKE

BOURBON STREET PECAN PIE

68,00 EURO PRO PERSON

Italienisches Buffet



Antipasti

SALATAUSWAHL MIT DRESSINGS

ARROSTO ROSMARINO -
MARINIERTE SCHWEINESCHULTER MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

TOMATE-MOZZARELLA MIT BALSAMICO, VIRGIN OLIVENÖL UND BASILIKUM

VITELLO TONNATO - KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND ZITRONE

AUSWAHL VON EINGELEGTEM SAISONALEN GEMÜSE

MARINIERTE GARNELEN UND OKTOPUS, ARTISCHOCKEN, BOHNEN, LIMETTEN, KORIANDER

Hauptgang

PICCATA MILANESE - KALBSCHNITZEL IM PARMESAN-EI-MANTEL

LASAGNE AL FORNO (VEGETARISCH ODER MIT FLEISCH)

GESCHMORTE POULARDE, TOMATENSAUCE

DORADENFILETS IN AROMEN GEBRATEN

GEMÜSEAuswahl

ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFELGNOCCHI

Dessert

ANANAS UND DREIERLEI VON DER MELONE

PANNA COTTA, TIRAMISU, PROFITEROLES

KÄSEAuswahl: GORGONZOLA, PARMESAN, TRAUBEN, OLIVEN, CIABATTA

65,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD



Hochzeitsbuffet I

April bis August

Kalte Vorspeisen

SALATAUSWAHL MIT HAUSDRESSING

LANDBRATEN MIT PARMESAN, COCKTAILTOMATEN UND FELDSALAT

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT PILZSALAT UND RUCOLA

TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

EINGELEGTE GARNELEN

MARINIERTE RINDERHÜFTE IN BALSAMICO UND ROSMARIN

VERSCHIEDENE GEMÜSE EINGELEGTE MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN

Suppe

MINISTRONE

Hauptgang

ZART GESCHMORTE ENTE, BROMBEERSAUCE

OSSO BUCCO DI GREMOLATA

LACHSFORELLENFILETS IN DILL-KAVIAR-SAUCE

Beilagen

KARTOFFELGRATIN, ROSMARINKARTOFFELN, MARKTGEMÜSE

Dessert

MACARONS, PETIT FOURS

PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK

MARINIERTE ERDBEEREN

KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY, WALNÜSSEN, TRAUBEN UND BROTAUSWAHL

70,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

Hochzeitsbuffet II

September bis März

Kalte Vorspeisen

SALATAUSWAHL MIT DRESSINGS

LEBERPASTETE UND HIRSCHPFLANZERL, GELEE

ZWIEBEL-LAUCH-KUCHEN

EINGELEGTER RINDERTAFELSPITZ, BERGKÄSE, KÜRBISKERNÖL, BROMBEERESSIG

EINGELEGTER KRÄUTERSEITLING, LAUCH, KÜRBISPÜREE, KRESSE

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICH, SCHNITTLAUCHBROT, RADIESCHEN

Suppe

HOCHZEITSSUPPE

LEBERNOCKERL, GRIESSNOCKERL, PROFITEROL

Hauptgang

ROSA GEBRATENE RINDERLENDE IN THYMIANJUS

SCHWEINEKRUSTENBRATEN IN NATURSAUCE

SAIBLINGSFILET IN RIESLINGSAUCE

Beilagen

PETERSILIENKARTOFFELN, SEMMELKNÖDEL

BUTTERGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN, BAYERISCH KRAUT

Dessert

TARTE TATIN

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

KÄSE AUS DER REGION, CHUTNEY, TRAUBEN, WALNÜSSE, BROTAUSWAHL

62,00 EURO PRO PERSON





Herbstbuffet

September bis November

Kalte Vorspeisen

KARTOFFEL-KÜRBIS-SALAT, GURKEN-DILL-SALAT, ROTE BETE-WALNUSSESSALAT,
BAYERISCH KRAUT-SALAT, BLATTSALAT, TOMATENSALAT

ERDAPFELKÄSE, OBAZDA, ROTE ZWIEBELN, LAUGENGEBÄCK, HIRSCHHANDWURST, SCHWARZGERÄUCHERTES

WALDPILZSTRUDEL, KRÄUTERSAUERRAHM

LAUCHQUICHE, BERGKÄSE, GERÄUCHERTE TOMATEN

Suppe

KÜRBISCREMESUPPE MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL, CROUTONS, KRÄUTER

Hauptgang

GLASIERTE KALBSHAX'N IN THYMIANSAUCE

SURBRATEN UND WAMMERL MIT NATURSAUCE

LACHSFORELLENFILET, LINSENSALAT

Beilagen

KARTOFFELKNÖDEL UND SEMMELKNÖDEL ZUR AUSWAHL

HERBSTGEMÜSE, BAYERISCH KRAUT

Dessert

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN, APFELMUS, ZWETSCHGENRÖSTER

BAYERISCH CREME MIT HIMBEERKOMPOTT

KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY, TRAUBEN, WALNÜSSEN UND BROTAUSWAHL

58,00 EURO PRO PERSON



EVENT & FOOD

Reindl-Essen

SCHMALZBROT ODER SCHNITTLAUCHBROT

Suppe

KARTOFFELCREMESUPPE MIT WÜRZIGEN SPECKWÜRFELN UND KRÄUTERN

Aus dem Reindl am Tisch serviert

SCHWEINE- UND ENTENBRATEN MIT KARTOFFELKNÖDEL UND NATURSAUCE,
BAYERISCH KRAUT

Dessert

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE



55,00 EURO PRO PERSON

EVENT & FOOD

Ganzes vom Grill

SCHMALZBROT ODER SCHNITTLAUCHBROT

Vom Grill

GANZES SPANFERKEL AM GRILLSPIESS MIT
FASSKRAUT UND SEMMELKNÖDELN

Salate

KARTOFFELSALAT, TOMATENSALAT, GURKENSALAT

Dessert

HAUSGEMACHER APFELSTRUDEL, VANILLESAUCE



68,00 EURO PRO PERSON

PREISE

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	AUF ANFRAGE

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	80 EURO

Dekoration

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

GUT ZU WISSEN

Das Ende einer jeden Veranstaltung ist mit 1.00 Uhr anzusetzen.

Nach vorheriger Absprache auch länger möglich!

PREISE

Zimmer & Suiten

SAISON
A

JANUAR	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
FEBRUAR	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29
MÄRZ	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
APRIL	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
MAI	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
JUNI	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
JULI	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
AUGUST	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
SEPTEMBER	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
OKTOBER	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
NOVEMBER	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
DEZEMBER	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

SAISON
B

SAISON
C

KURZBUCHERZUSCHLAG BEI 1 ÜN: REISEZEIT A 30 EURO, REISEZEIT B 40 EURO P. P.
MINDESTAUFENTHALT AM WOCHENENDE: 2 NÄCHTE

Low Budget

15 - 20 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK	SO - DO	FR - SA
SAISON A	104	119
SAISON B	114	129
SAISON C	135	135

Landleben

25 - 30 QM · NORDSEITE ODER HOFBLICK MIT GALERIE	SO - DO	FR - SA
SAISON A	130	145
SAISON B	140	155
SAISON C	160	160

Abendsonne

40 QM · HOFBLICK	SO - DO	FR - SA
SAISON A	145	160
SAISON B	155	170
SAISON C	185	185

Lifestylezimmer

40 QM · MORGENSONNE ODER PANORAMABLICK	SO - DO	FR - SA
SAISON A	165	180
SAISON B	175	190
SAISON C	215	215

Lifestylesuite

60 QM · MORGENSONNE & PANORAMABLICK	SO - DO	FR - SA
SAISON A	219	234
SAISON B	229	244
SAISON C	275	275

Ich möchte bei euch feiern!

Hiermit bestätige ich meine Buchung.

NAME

ANSCHRIFT

TELEFONNUMMER

WAS WIRD GEFEIERT?

WANN WIRD GEFEIERT?

Mit der 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 Entschädigung 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 Erfüllungshilfen.

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 Raumiete 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