

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

### 1. Geltungsbereich

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge zur Überlassung der Räume des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen und Feiern jedweder Art sowie für sämtliche damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen (nachfolgend einheitlich „**Leistungen**“ genannt) des Restaurants (nachfolgend „**Restaurant**“ genannt).
- 1.2 Jede entgeltliche wie unentgeltliche Überlassung der Räume durch den Kunden an Dritte, bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.
- 1.3 Abweichende Bedingungen des Kunden werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn diesen nicht gesondert widersprochen wird. Derartigen Vertragsbedingungen wird bereits jetzt widersprochen.
- 1.4 Kunde im Sinne dieser Geschäftsbedingungen sind sowohl Verbraucher als auch Unternehmer im Sinne von §§ 13, 14 BGB (nachfolgend „**Kunde**“ genannt).

### 2. Vertragsabschluss, -partner

- 2.1 Angebote des Restaurants sind freibleibend und stellen lediglich die Aufforderungen zur Abgabe einer Bestellung durch den Kunden dar. Der Vertrag kommt durch die Annahme einer Bestellung des Kunden durch das Restaurant in Textform zustande.
- 2.2 Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde. Ist der Kunde nicht der Veranstalter selbst oder 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 Kunden bzw. des Veranstalters vorliegt.
- 2.3 Das Restaurant behält sich vor, vom Kunden bei Vertragsschluss eine Umsatzgarantie zu verlangen. Diese beträgt, wenn der Kunde eine Überlassung der Räume des gesamten Restaurants wünscht, gestaffelt mindestens: bei Veranstaltungen an einem Montag/Dienstag € 2.500,-; bei Veranstaltungen an einem Mittwoch/

Donnerstag € 3.000,-; bei Veranstaltungen an einem Freitag/Samstag € 3.500,- und bei Veranstaltungen an einem Sonntag € 1.000,-. In der Zeit vom 1. November bis 31. Dezember eines jeden Kalenderjahres, erhöht sich die Umsatzgarantie jeweils um € 500,-.

### **3. Leistung, Preise, Zahlung, Aufrechnung**

- 3.1 Die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen dienen als Berechnungsgrundlage für die vom Kunden geschuldete Vergütung. Darüber hinaus durch den Kunden bestellte bzw. in Anspruch genommene Leistungen werden nach dem tatsächlichen Umfang in Rechnung gestellt.
- 3.2 Das Restaurant ist für den Fall, dass aus Gründen, die nicht vom Restaurant, seinen gesetzlichen Vertretern und Erfüllungsgehilfen zu vertreten sind, Teile eines bestellten Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen, berechtigt, eine Änderung in der Menüzusammenstellung vorzunehmen. Das Restaurant verpflichtet sich in diesem Fall dafür Sorge zu tragen, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produkts möglichst nahe kommt. Falls die notwendige Ersatzbeschaffung beim Wareneinsatz eine Kostensteigerung von mehr als 5% bedingt, ist der diese 5% übersteigende Kostenanteil durch das Restaurant zu tragen.
- 3.3 Vorbehaltlich abweichender Vereinbarung in Textform hat der Kunde mit Zustandekommen des Vertrages 50 % des sich aus der Beauftragung ergebenden Speiseumsatzes als Vorauszahlung zu leisten, in jedem Fall jedoch mindestens 50 % einer vereinbarten Umsatzgarantie (vgl. Ziff. 2.3). Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt wie folgt: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gänge-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 3.4 Die Schlussrechnung des Restaurants ist am Ende der Veranstaltung ohne Abzug zur Zahlung fällig. Etwas anderes gilt ausnahmsweise nur dann, wenn dies in Textform ausdrücklich vereinbart wurde.
- 3.5 Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Zudem kann das Restaurant im Verzugsfalle eine Gebühr in Höhe von 5,- € pro Mahnschreiben geltend machen. Dem Restaurant bleiben der Nachweis und die Geltendmachung eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.6 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.

#### **4. Rücktritt des Kunden (Stornierung)/Nichtinanspruchnahme der Leistungen**

- 4.1 Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis zu diesem Termin durch entsprechende Erklärung vom Vertrag kostenfrei zurücktreten, ohne dass hierdurch Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche des Restaurants entstehen.
- 4.2 Abgesehen von dem in Ziff. 4.1 bezeichneten Fall, ist ein Rücktritt des Kunden des Weiteren zulässig in Fällen des Leistungsverzuges des Restaurants oder einer vom Restaurant zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung.
- 4.3 In allen sonstigen Fällen eines Rücktritts, schuldet der Kunde in jedem Fall die Abgeltung der vom Restaurant bei Dritten bezogenen Leistungen. Tritt der Kunde zwischen der 6. und der 2. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35 % des entgangenen Speisenumsatzes (vgl. Ziff. 3.3) bzw. 35 % des Mindestumsatzes (soweit höher) in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des entgangenen Speisenumsatzes (vgl. Ziff. 3.3) bzw. 70 % des Mindestumsatzes (soweit höher). Der Abzug ersparter Aufwendungen ist dabei bereits berücksichtigt.
- 4.4 Erfolgt die Nichtinanspruchnahme der vertraglich vereinbarten Leistung ohne dass der Kunde dem Restaurant dies mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitteilt, schuldet der Kunde 100 % des entgangenen Speiseumsatzes.
- 4.5 Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass die in dieser Ziffer 4 benannten Ansprüche jeweils nicht oder nicht in der geltend gemachten Höhe entstanden sind.

#### **5. Änderungen der Teilnehmerzahl und/oder der Veranstaltungszeit**

- 5.1 Jede Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Restaurant spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants in Textform.
- 5.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5 % wird vom Restaurant bei der Abrechnung anerkannt. Bei einer darüber hinausgehenden Reduzierung wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % bei der Abrechnung zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm im Einzelnen nachzuweisenden aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu reduzieren.
- 5.3 Im Falle einer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl wird basierend auf der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.
- 5.4 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 25 % nach oben oder unten ist das Restaurant einseitig berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie

die die Veranstaltung innerhalb der Räume des Restaurants umzuplatzieren, es sei denn, dass dies dem Kunden im Einzelfall unzumutbar ist.

- 5.5 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant seine zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft insoweit ein Verschulden.

## **6. Mitbringen von Speisen und Getränken, Dekorationsmaterial und sonstiger Sachen**

- 6.1 Vorbehaltlich ausdrücklicher, abweichender Vereinbarung in Textform, ist das Mitbringen von Speisen und Getränken zur Veranstaltung nicht zulässig.
- 6.2 Jedwede vom Kunden in die Räume des Restaurants eingebrachte (auch persönliche) Gegenstände befinden sich dort auf eigene Gefahr des Kunden. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keinerlei Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants.
- 6.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss vollständig den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen, was dem Restaurant auf Verlangen nachzuweisen ist. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen.
- 6.4 Das Aufstellung und Einbringen großer oder schwerer von Gegenstände (Bühne etc.) ist mit dem Restaurant jeweils im Einzelnen abzustimmen.
- 6.5 Sämtliche vom Kunden eingebrachten Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, anderenfalls das Restaurant die Entfernung und Lagerung zulasten des Kunden vornehmen kann. Verbleiben Gegenstände in vertragswidriger Weise im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geltend gemachten Höhe entstanden ist. Darüber hinaus bleiben dem Restaurant der Nachweis und die Geltendmachung eines höheren Schadens vorbehalten.

## **7. Verwendung technischer Anlagen und sonstiger Einrichtungen**

- 7.1 Soweit das Restaurant für den Kunden für die Veranlassung technische Anlagen oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant umfassend von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Anlagen bzw. Einrichtungen frei.

7.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform. Von Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants, die infolge der Verwendung von Anlagen des Kunden auftreten, stellt der Kunde das Restaurant frei, es sei denn, das Restaurant hat diese zu vertreten.

## **8. Haftung des Kunden für Schäden**

8.1 Der Kunde haftet dem Restaurant für alle Schäden, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Soweit der Kunde Unternehmer ist, haftet er unabhängig von einem Verschuldensnachweis durch das Restaurant; ein Verbraucher haftet nur im Verschuldensfalle.

8.2 Das Restaurant kann jederzeit vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften etc.) verlangen.

## **9. Rücktritt des Restaurants**

9.1 Wurde dem Kunden das Recht zum (kostenfreien) Rücktritt innerhalb einer bestimmten Frist in Textform eingeräumt (vgl. Ziff.4.1), ist das Restaurant während des betreffenden Zeitraums ebenfalls zum (kostenfreien) Rücktritt berechtigt, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen. Der Kunde kann den Rücktritt des Restaurants nur dadurch abwenden, dass er auf entsprechende Rückfrage des Restaurants in Textform innerhalb von einem Werktag auf sein Recht zum Rücktritt verzichtet.

9.2 Wird eine vom Kunden geschuldete Vorauszahlung auch nach Setzen einer angemessenen Nachfrist nicht geleistet, ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

9.3 Weitere Rücktrittgründe für das Restaurant sind insbesondere:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände, welche die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen oder unzumutbar erschweren;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen (z. B. in der Person des Kunden oder des Zwecks) gebucht werden;
- bei begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung 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;

- 9.4 Bei Vorliegen eines Rücktrittsgrundes besteht im Fall der Ausübung des Rücktrittsrechtes kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.

## **10. Haftung des Restaurants**

- 10.1 Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag.
- 10.2 Das Restaurant haftet grundsätzlich für alle gesetzlichen und vertraglichen Ansprüche nur bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten. Ausnahmsweise haftet das Restaurant für leichte Fahrlässigkeit bei Schäden, die auf der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten beruhen, oder aufgrund der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit sowie bei einer Haftung nach Produkthaftungsgesetz.
- 10.3 Bei Schäden, die auf der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten beruhen, ist die Haftung auf den vorhersehbaren vertragstypischen Schaden beschränkt. Eine Haftung des Restaurants für Folgeschäden oder mittelbare Schäden ist ausgeschlossen.
- 10.4 Haftungsausschlüsse und -beschränkungen gelten in gleicher Weise für einen gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen.

## **11. Schlussbestimmungen**

- 11.1 Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des jeweiligen Restaurants.
- 11.2 Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Entsprechendes gilt, wenn der Kunde die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat.
- 11.3 Es gilt ausschließlich deutsches Recht.
- 11.4 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.

**Stand: Dezember 2013**