

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen und Gruppenreservierungen

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Reservierungen, Veranstaltungen, Caterings und sonstigen Leistungen des Restaurants Schwarzenbruch, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde.

2. Reservierungsbestätigung

Eine Veranstaltung gilt erst als verbindlich gebucht, sobald das Exposé bzw. die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber schriftlich bestätigt wurde.

3. Personenzahl

Die voraussichtliche Personenzahl ist bei der Buchung anzugeben.

Die endgültige Personenzahl muss spätestens 7 Kalendertage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.

Diese gemeldete Personenzahl bildet die Grundlage für die Rechnungsstellung.

Sollten mehr Gäste erscheinen als angemeldet, bemühen wir uns nach Möglichkeit um eine entsprechende Bewirtung. Ein Anspruch hierauf besteht jedoch nicht.

4. Menü- und Speisenauswahl

Die Auswahl der Speisen und Getränke erfolgt spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Bei Buffets oder Menüs behalten wir uns geringfügige Änderungen aufgrund saisonaler oder marktbedingter Verfügbarkeiten vor. Selbstverständlich erfolgt dies nur durch gleichwertige Produkte.

5. Preise

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung vereinbarten Preise.

Sollten zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung erhebliche Preissteigerungen bei Waren, Energie oder Personal eintreten, behalten wir uns eine angemessene Preisanpassung vor, sofern die Veranstaltung mehr als vier Monate nach Vertragsabschluss stattfindet.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nichts anderes ausgewiesen ist.

6. Zahlungsbedingungen

Die Rechnung ist, sofern nichts anderes vereinbart wurde, innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns vor, eine angemessene Anzahlung zu verlangen.

Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugsregelungen.

7. Stornierungsbedingungen

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.

Bei einer Stornierung entstehen folgende Kosten:

* 7 Tage vorher: 50 % des vereinbarten Auftragswertes

* 6 bis 3 Tage vorher: 75 % des vereinbarten Auftragswertes

* ab 2 Tagen vorher oder Nichterscheinen: 100 % des vereinbarten Auftragswertes

Maßgeblich ist der Zugang der schriftlichen Stornierung.

8. Änderungen der Gästezahl

Eine Reduzierung der Personenzahl nach Ablauf der unter Punkt 2 genannten Frist kann bei der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden.

Eine Erhöhung der Gästezahl ist nur nach vorheriger Abstimmung und Verfügbarkeit möglich.

9. Mitgebrachte Speisen und Getränke

Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist grundsätzlich nicht gestattet.

Ausnahmen bedürfen einer vorherigen Vereinbarung.

Für mitgebrachte Torten oder Kuchen / Weinen kann eine Service- bzw. Tellergeldpauschale berechnet werden.

10. Dekoration

Eigene Dekoration ist nach vorheriger Absprache möglich.

Offenes Feuer, Wunderkerzen, Konfetti, Konfettikanonen, Reis, Glitzer oder ähnliche schwer zu entfernenden Dekorationen sind nur mit ausdrücklicher Zustimmung zulässig.

Für Beschädigungen oder außergewöhnliche Reinigungskosten haftet der Auftraggeber.

11. Haftung

Der Auftraggeber haftet für durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dienstleister verursachte Schäden an Inventar, Gebäude oder Außenanlagen.

Das Restaurant haftet nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

12. Veranstaltungsdauer

Die vereinbarten Veranstaltungszeiten sind einzuhalten.

Eine Verlängerung ist nur nach vorheriger Absprache und Verfügbarkeit möglich.

Zusätzliche Personal- oder Betriebskosten können gesondert berechnet werden.

13. Catering

Bei Cateringleistungen geht die Gefahr mit Übergabe der Speisen auf den Auftraggeber über.

Für Speisen, die nach der Übergabe nicht ordnungsgemäß gekühlt oder gelagert werden, übernehmen wir keine Haftung.

14. Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden.

15. Datenschutz

Personenbezogene Daten werden ausschließlich zur Durchführung der Reservierung bzw. Veranstaltung verarbeitet und entsprechend den gesetzlichen Datenschutzbestimmungen behandelt.

16. Wartezeiten und Betriebsablauf

Wir legen großen Wert auf einen reibungslosen Ablauf sowie eine hohe Qualität unserer Speisen und unsere Services. Unser Küchen- und Serviceteam ist stets bemüht, vereinbarte Zeitabläufe und einen bestmöglichen Service zu gewährleisten.

Aufgrund der Abläufe in der Gastronomie, insbesondere bei hohem Gästeaufkommen, Veranstaltungen, kurzfristigen Änderungen oder Verzögerungen im vorhergehenden Betriebsablauf, kann es im Einzelfall dennoch zu längeren Wartezeiten oder zeitlichen Verschiebungen kommen.

Solche Verzögerungen entsprechen ausdrücklich nicht unserem eigenen Qualitätsanspruch. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass sich diese trotz sorgfältiger Planung und größtmöglicher Bemühungen nicht in jedem Fall vollständig vermeiden lassen.

Unser Team wird stets alles Zumutbare unternehmen, um etwaige Verzögerungen so gering wie möglich zu halten und die vereinbarte Qualität unserer Speisen und Serviceleistungen sicherzustellen.

17. Schlussbestimmungen

Sollte eine Bestimmung dieser AGB unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Es gilt deutsches Recht.

Gerichtsstand ist – soweit gesetzlich zulässig – der Sitz des Restaurants.