

# Bar Ludwig

AM STIGLMAIERPLATZ  
(LÖWENBRÄUKELLER)

**BANKETTMAPPE**



# BAR LUDWIG & TERRASSE

## Königlich Feiern

IHRE EVENT-LOCATION IM HERZEN DER STADT

### KAPAZITÄTEN

40 bis 350 Personen

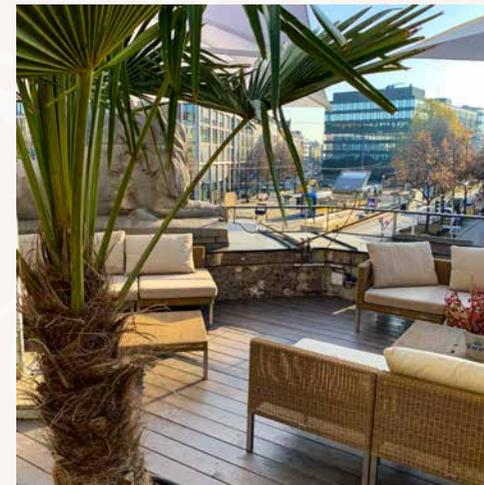
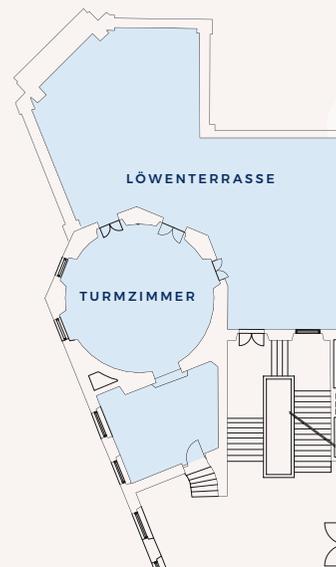
Insgesamt bis zu 3000 Personen möglich durch Anbindung an den Löwenbräukeller (Zubuchung).

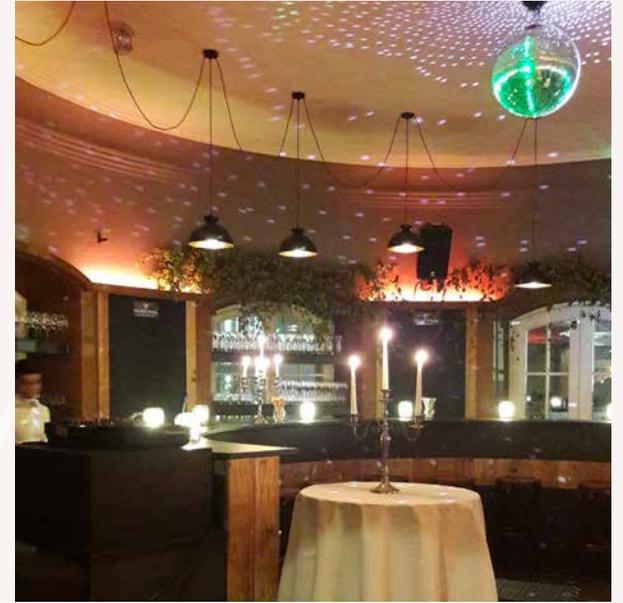
### MÖGLICHKEITEN

Firmen- und Privatfeiern, Vortragsveranstaltungen, Kongresse, Messen, Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstage, Partys u.v.m.

### AUSSTATTUNG

- Bar im Innen- und Außenbereich
- DJ-Equipment vorhanden
- Wetter- und windgeschützt durch professionelle Überdachungsvariante und Heizstrahler





# BENNOSAAL

## *Königlich Feiern*

NOCH MEHR RAUM FÜR IHRE GÄSTE

### KAPAZITÄTEN

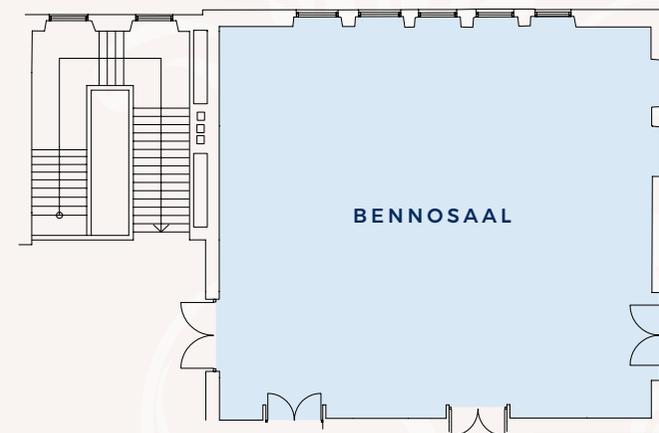
90 bis 220 Personen

### MÖGLICHKEITEN

Firmen- und Privatfeiern, Vortragsveranstaltungen, Kongresse, Messen, Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstage, Partys u.v.m.

### AUSSTATTUNG

- Barbereich, eigene Schänke
- Leinwand, Bild- & Tontechnik
- Trennbare Bereiche
- Tageslicht (abdunkelbar)





## DIE LOCATION

# Unbegrenzte Möglichkeiten

INDIVIDUELL ZUBUCHBAR - JE NACH VERANSTALTUNGSGRÖSSE

### BENNOSAAL

90 bis 220 Personen

- Barbereich, eigene Schänke
- Leinwand, Bild- & Tontechnik
- Trennbare Bereiche
- Tageslicht (abdunkelbar)



### FESTSAAL

500 bis 2000 Personen

- Barbereich, eigene Schänke
- Leinwand, Bild- & Tontechnik
- Trennbare Bereiche
- Bühne, 2 Künstlertgarderoben

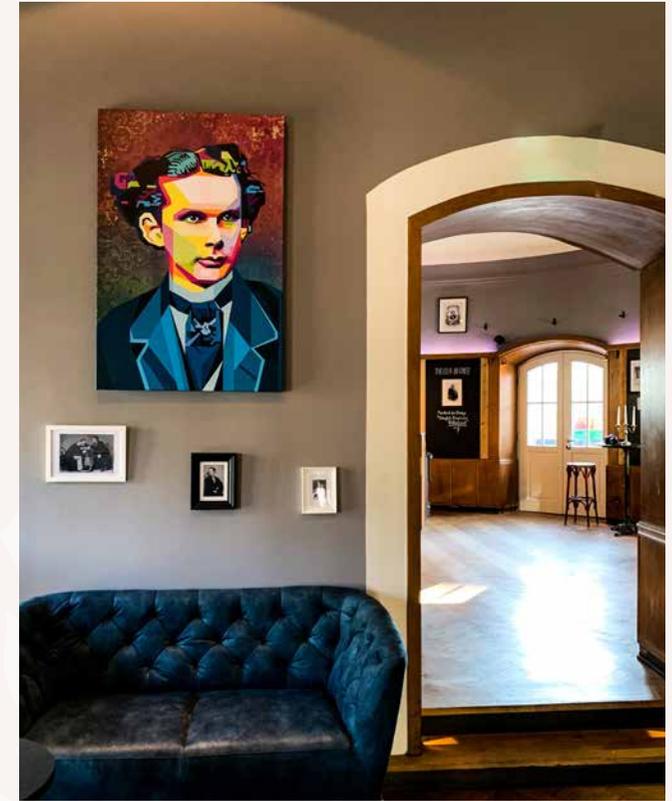
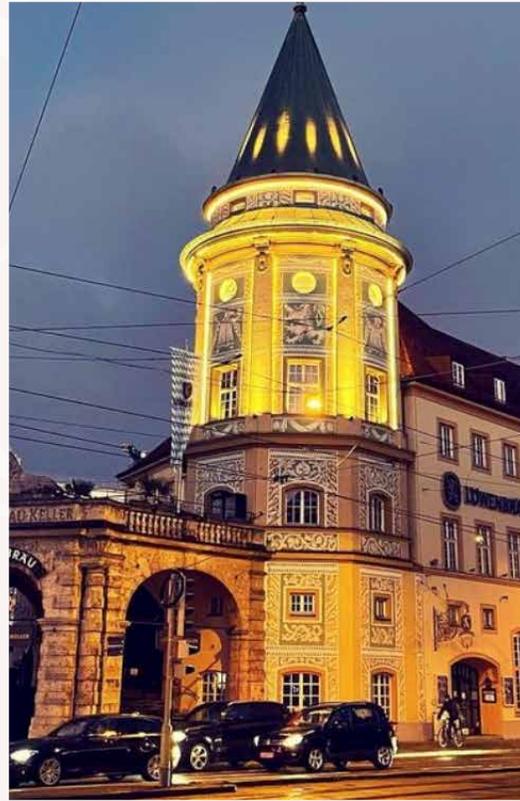


### UNTERE GALLERIE

130 bis 450 Personen

- 2 Barbereiche, eigene Schänke
- Leinwand, Bild- & Tontechnik
- Trennbare Bereiche
- Direkter Zugang zur Terrasse



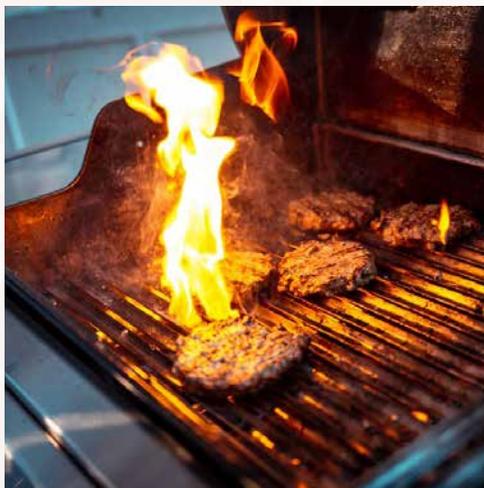


## DIE GESCHICHTE DER BAR LUDWIG

### *Der Kini lebt!*

Warum haben wir unsere Bar nach dem bayerischen Märchenkönig Ludwig benannt?

Weil der Kini in uns weiterlebt, den Hoflieferanten. König Ludwig II war ein Vorreiter, ein Träumer, ein Poet. Er war ein so ganz untypischer Monarch, der sich stets dem Genuss und der Kunst hingeeben, und immer wieder neue, eigene Welten erschaffen hat. Die Leidenschaft für das Außergewöhnliche beeinflusst unsere Arbeit Tag für Tag. Wir wollen unsere Gäste bei jedem Besuch aus Ihrem Alltag in unsere bayerisch-königliche Welt entführen.



## BBQ-LUDWIG

*Grillen zu jeder Saison*

AB 30 PERSONEN

WIR GRILLEN EXKLUSIV FÜR SIE & IHRE  
GÄSTE IM SOMMER UND IM WINTER.



### VORSPEISEN

- INDIVIDUELL ZUBUCHBAR -

### BROTZEITBRETT

Fleischpflanzerl | Südtiroler Speck |  
Alpenkäse

Obazda | Geräucherte Forelle | Kaminwurz

Landjäger | Wammerl | Radieserl |  
Gewürzgurke

Butter | Bauernbrot | Frische Breze

### DREIERLEI FLAMMKUCHEN

Speck | Lachs | Vegetarisch

### VOM GRILL

Steaks von der Rinderhüfte

Gegrillte Brust vom Maishendl

Entenbratwürste

Pikante Holzfäller Steaks

Herzhafte Schweinsbratwürste &  
Käsekrainer

Lachsfilet auf Zedernholz

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian

Gegrillte Avocado mit Tomaten-Salsa

„Spicy Spare Ribs“ - zart & knusprig

Kotelette vom Lamm  
mit Knoblauch & Rosmarin

- INDIVIDUELL ZUBUCHBAR -

Riesengarnelen - Wildfang

Ludwig Burger mit Rindfleisch Patty

### BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln | Mariniertes  
Grillgemüse

Kartoffelsalat | Nudelsalat | Couscous-Salat

Marktfrische Blattsalate | Bauernbrot

### VERSCHIEDENE SAUCEN & DIPS

### DESSERT

### KÖNIGLICHES DREIERLEI AUS DER PATISSERIE

Mousse | Creme | Frucht-Ragout

## Klassisch

### BAYERISCHE KLASSIKER

Ludwigs Hendl

Böfflamot

Kalbsfleischpflanzerl

Gebratener Saibling  
an Pichelsteiner Gemüse

Hausgemachte Kasspatzn  
mit Röstzwiebeln  
(vegetarisch)

### BEILAGEN

Serviettenknödel

Kartoffelpflanzerl

Krautsalat

verschiedene Salate

### SAUCEN

Bratenjus

Rahmschwammerlsauce

### DESSERT

Bayersich Creme  
(inklusive)

Kaiserschmarrn  
mit Rosinen und Mirabellenkompott  
(zzgl. 6,50 € p.P.)

## BANKETT

# Bayerische Buffets

AB 25 PERSONEN

Laden Sie Ihre Gäste zum  
festlichen Buffet in den Bennisaal.

Weitere Auswahlmöglichkeiten auf Anfrage.



## Gehoben

### BAYERISCHE HAUTE CUISINE

Rosa gebratene Ochsenlende

Resche Entenbrust

Rollbraten vom Spanferkel

Gefüllte Kalbsbrust

Gebratener Saibling  
an Pichelsteiner Gemüse

Spinat-Käse-Spatzen  
mit Röstzwiebeln

### BEILAGEN

Serviettenknödel

Selleriepüree

Kartoffelpflanzerl

Bayrisch Kraut | Blaukraut

verschiedene Salate

### SAUCEN

Kalbsjus | Rotweinjus

Rahmschwammerlsauce

### DESSERT

Bayersich Creme (inklusive)

Kaiserschmarrn (zzgl. 6,50 € p.P.)  
mit Rosinen und Mirabellenkompott



#### **VORSPEISE**

#### **VOGERLSALAT MIT SPECK**

Kürbiskerne | Veltliner-Dressing

## **BANKETT**

### *Klassisches Menü*

**AB 30 PERSONEN**

Laden Sie Ihre Gäste zum festlichen Bankett in den Bennosaal.

Auf Wunsch kreieren wir eine individuelle Speisenabfolge. Weitere Auswahlmöglichkeiten & Menüs auf Anfrage.

#### **HAUPTSPEISEN-AUSWAHL**

#### **GESCHMORTES OCHSENBACKERL**

getrüffelte Kartoffelmousseline  
Wurzelgemüse | Röstzwiebeln  
frittierte Petersilie | Rotweinjus

#### **SAIBLINGSFILET**

cremiges saisonales Risotto  
Kräutersalat | Tomaten | Chips

#### **GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA**

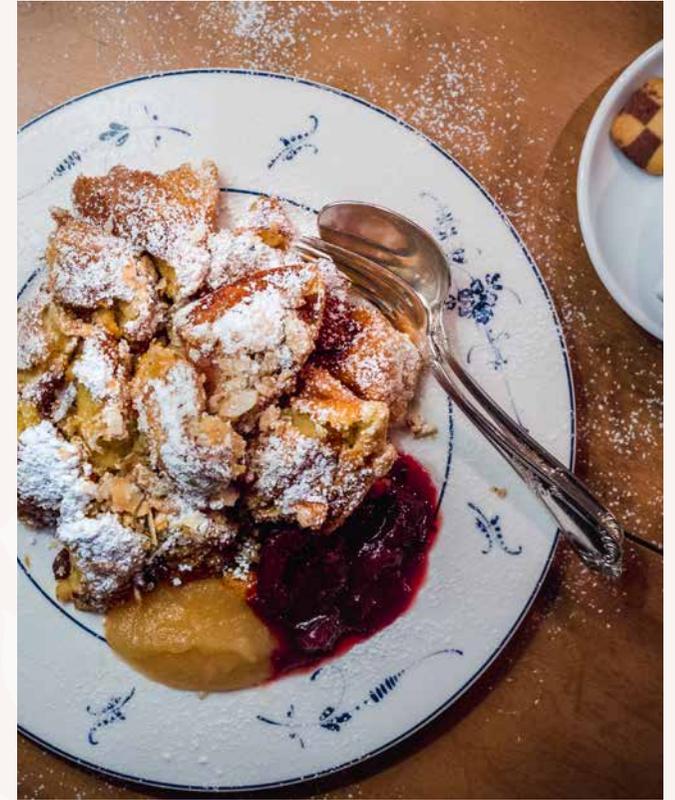
Hirse | Letchogemüse  
(vegan)



#### **DESSERT (als Buffet)**

#### **KÖNIGLICHES DREIERLEI AUS DER PATISSERIE**

Schokomousse | Panna Cotta | Obstsalat



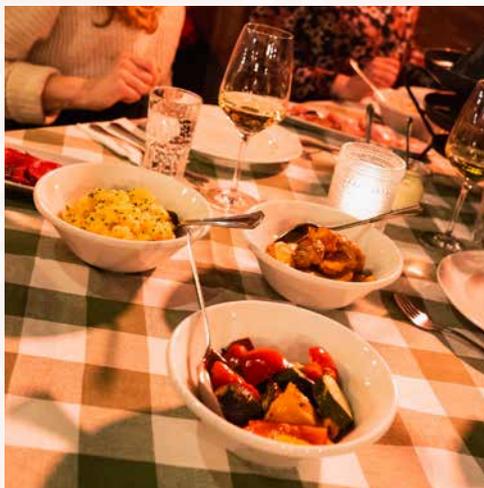
## WINTER IN DER BAR LUDWIG

### *Winterzauber & Eisstock-Spaß*

Im Winter verwandelt sich unsere schöne Sonnenterrasse in einen geschlossenen **Winterbiergarten** mit uriger Atmosphäre. Genießen Sie Hüttenfeeling und passende Schmankerl mitten in München.

Laden Sie Ihre Gäste zu einem einzigartigen Abend in die Bar Ludwig ein und erleben Sie Winterzauber pur: Nach dem gemeinsamen **Eisstockschießen** genießen Sie unser **üppiges Winter-BBQ** mit saisonalen Spezialitäten.

Ein idealer Rahmen, um Mitarbeitern, Kollegen, Freunden und Familie "Danke" zu sagen.



#### VORSPEISEN

- INDIVIDUELL ZUBUCHBAR -

#### BROTZEITBRETT

Fleischpflanzerl | Südtiroler Speck |  
Alpenkäse

Obazda | Geräucherte Forelle | Kaminwurz

Landjäger | Wammerl | Radieserl |  
Gewürzgurke

Butter | Bauernbrot | Frische Breze

#### DREIERLEI FLAMMKUCHEN

Speck | Lachs | Vegetarisch

## WINTER-BBQ

### Feuer & Eis

AB 30 PERSONEN

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE GRILLFEST

#### VOM GRILL

Steaks von der Rinderhüfte

Gegrillte Brust vom Maishendl

Entenbratwürste

Pikante Holzfäller Steaks

Herzhafte Schweinsbratwürste &  
Käsekrainer

Lachsfilet auf Zedernholz

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian

Gegrillte Avocado mit Tomaten-Salsa

„Spicy Spare Ribs“ - zart & knusprig

Kotelette vom Lamm  
mit Knoblauch & Rosmarin

- INDIVIDUELL ZUBUCHBAR -

Riesengarnelen - Wildfang

Ludwig Burger mit Rindfleisch Patty

Entenbrust



#### BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln  
Mariniertes Grillgemüse

Kartoffelsalat | Nudelsalat | Couscous-Salat

Marktfrische Blattsalate | Bauernbrot

#### VERSCHIEDENE SAUCEN & DIPS

#### DESSERT

#### HEISSER APFELSTRUDEL

Bourbon Vanille Sauce



## BANKETT

### Weihnachtsmenü

AB 30 PERSONEN

Laden Sie Ihre Gäste zum weihnachtlichen Menü in den Bennosaal.

Auf Wunsch kreieren wir eine individuelle Speisenabfolge. Weitere Auswahlmöglichkeiten & Menüs auf Anfrage.



#### VORSPEISE

Maronencremesüppchen

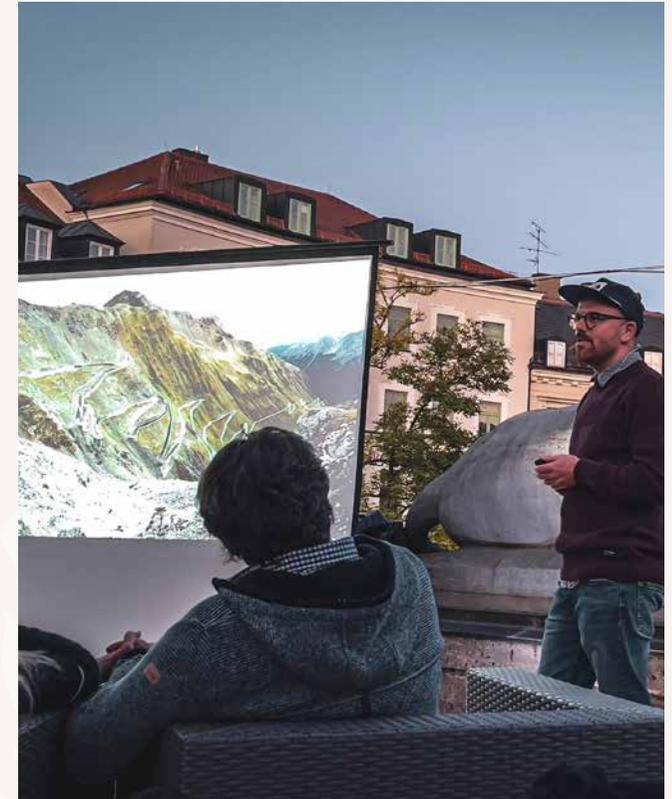
#### HAUPTSPEISE

Entenbrust sous-vide gegart  
Selleriepüree | Romanesco

#### DESSERT

Schokokuchen mit flüssigem Kern  
Zimteis | Waldbeerenragout





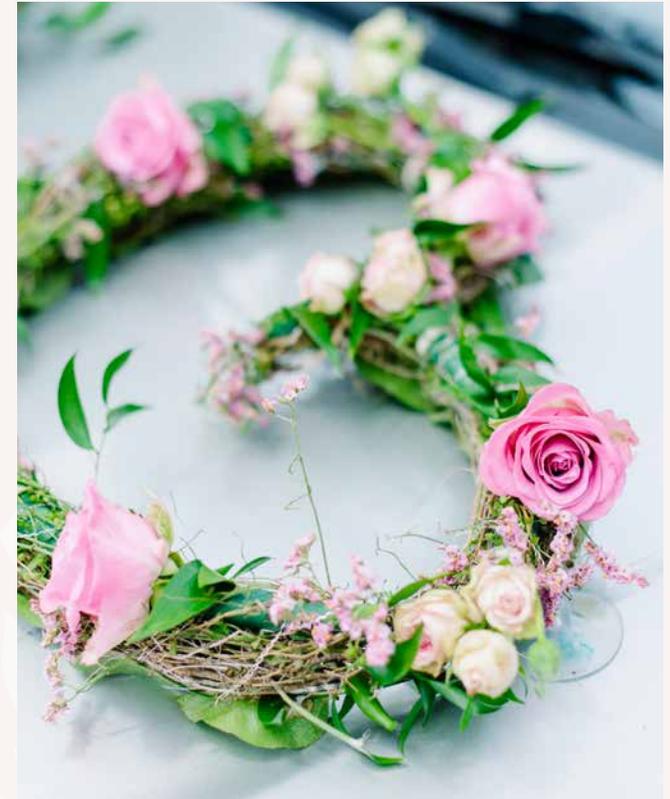
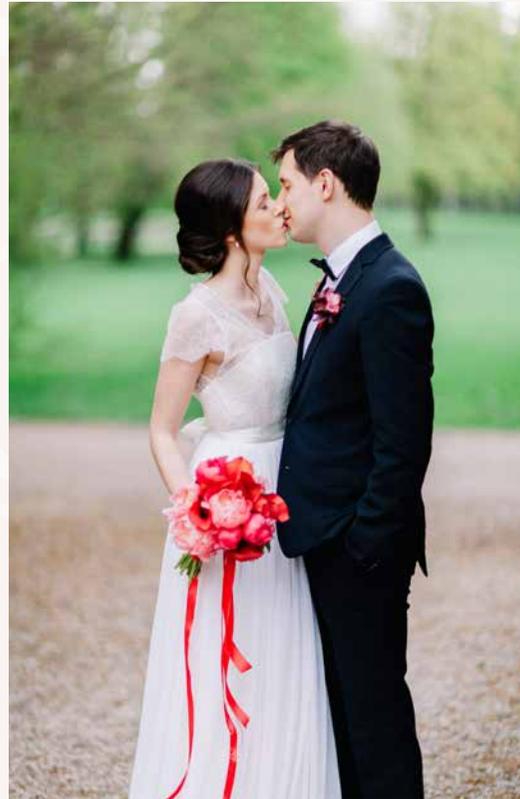
## FEIERN SIE IHRE ERFOLGE

### *Business Events*

Auch für Business-Events ist die Bar Ludwig bestens geeignet.

Egal ob ein Vortrag im Freien auf unserer wunderschönen Terrasse oder ein Networking-Event mit Liveacts und frisch gemixten Drinks, unsere Location bietet zahlreiche Möglichkeiten.

Selbst große Kongresse mit bis zu 1800 Personen sind durch Anbindung an den Fest- und Bennisaal kein Problem.



## FEIERN SIE IHRE LIEBE

### *Hochzeiten*

Die Bar Ludwig steht für einzigartigen Joie de Vivre  
- eine Mischung aus bayerischer Leichtigkeit und königlicher Lebenslust.

Damit bildet die Bar Ludwig die perfekte Location für Hochzeitspaare, die genau dieses Credo leben und lieben.

Feiern Sie mit all jenen Menschen, die Ihnen wichtig sind Ihre Liebe:  
Mitten im Herzen der Stadt, authentisch und offenherzig bayerisch.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Hoflieferanten Eventagentur GmbH Brunnerstrasse 2 | D-80804 München mit Projekten: - Bar Ludwig - Wiesnclub & Events -

## § 1 Geltung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die Bar Ludwig II wird von der Hoflieferanten Eventagentur GmbH (Veranstalter) betrieben. Für sämtliche Veranstaltungen und Buchungen gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (=AGB). Sie sind gültig zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung. Eine Änderung behält sich die Hoflieferanten Eventagentur GmbH vor. Es gelten die jeweils auf der Website veröffentlichten AGB. Bei Änderungen muss auf diese nicht weiter hingewiesen werden.

## § 2 Leistungsbeschreibung

Die Hoflieferanten Eventagentur GmbH ist Betreiber der gesamten Gastronomie in der Bar Ludwig II und im Wiesnclub in der Alten Kongresshalle und umfasst neben der Bewirtung auch das Veranstalten von Events und Festlichkeiten jeder Art, zum Beispiel Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Firmenevents.

## § 3 Vertragsschluss

1. Angebote des Veranstalters sind unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag kommt mit schriftlicher Bestätigung der Bestellung und einer Anzahlung zustande.
2. Handelt der Besteller für einen Dritten, so hat der Besteller dies unter Angabe des Namens/der Firma, der Adresse und eines vertretungsberechtigten Ansprechpartners des Dritten schriftlich mitzuteilen.
3. Soweit durch den Vertragsabschluss ganz oder zum Teil ein Mietverhältnis begründet wird, so ist die Untervermietung ohne schriftliche Zustimmung des Veranstalters ausgeschlossen.
4. Mitarbeiter des Veranstalters sind zu mündlichen Vertragsabreden, Änderungen dieser Geschäftsbedingungen oder sonstiger mündlicher Absprachen nicht befugt. Ergänzende oder abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Veranstalter.
5. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 4 Monate, so behält sich der Veranstalter das Recht vor, Preisänderungen wegen Steigerung der Einkaufspreise, Lohnkosten oder der Mehrwertsteuer vorzunehmen. Jede Preisänderung ist beschränkt auf die tatsächliche Erhöhung der genannten Faktoren. Erhöht sich der Preis um mehr als 6 Prozent kann der Besteller ohne weitere Kosten vom Vertrag zurücktreten.
6. Der Besteller und Veranstaltungsteilnehmer dürfen keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitbringen. Abweichende Vereinbarungen sind mit dem Veranstalter zu treffen.

## § 4 Preise und Zahlung

1. a) Der Veranstalter ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Anzahlung beträgt 50 Prozent der vereinbarten Zahlung, sofern die Parteien schriftlich keine andere Vereinbarung getroffen haben. Der Eingang des vollständigen Betrages beim Veranstalter ist Voraussetzung für die Wirksamkeit des Vertrages. Sofern die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine im Vertrag nicht abweichend schriftlich vereinbart sind, sind folgende weitere Vorauszahlungen vereinbart:
  - b) Der Rest der vereinbarten Zahlung zuzüglich eventuell zusätzlich angefallener Kosten ist nach Vorlage der Rechnung sofort am Ende der Veranstaltung fällig.
2. Die in der Bestellung genannte Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird der Preisberechnung, außer die genannte Teilnehmerzahl wird überschritten, zugrunde gelegt. Erhöht sich die Teilnehmerzahl, muss dies der Besteller spätestens 7 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um die erforderliche Vorbereitung zu ermöglichen. Durch die erhöhte Teilnehmerzahl ist der Preis anzupassen.
3. Ab 01.00 Uhr bei Buchungen in der Bar Ludwig fällt ein Zuschlag von mindestens 150,00€ pro Stunde für die Raummiete an, wenn vereinbart.
4. Ab einer Veranstaltungsgröße von 50 Personen kann in der Bar Ludwig ein ausreichender Securityservice zur Gewährleistung der Sicherheit und Ordnung kostenpflichtig gefordert werden, welcher vom Veranstalter zu Verfügung gestellt wird.
5. Es wird eine Reservierungsgebühr pro Person erhoben.

## § 5 Stornierung einer Veranstaltung / Buchung / des Vertrages

1. Stornierungen müssen schriftlich (Brief, Fax oder E-Mail) erfolgen.
2. Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat der Veranstalter das Recht, eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem, zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt, es sei denn der Besteller weist nach, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist:
  - a) Erfolgt die Stornierung 6 Monate und mehr Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin, wird ein Betrag in Höhe von 50 Prozent der vereinbarten Vergütung fällig.
  - b) Erfolgt die Stornierung 6 Monate bis 2 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin, wird ein Betrag in Höhe von 80 Prozent der vereinbarten Vergütung fällig.
  - c) Erfolgt die Stornierung 2 Monate bis 14 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn, wird ein Betrag in Höhe von 90 Prozent der vereinbarten Vergütung fällig.
  - d) Erfolgt die Stornierung ab 14 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn, wird ein

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Hoflieferanten Eventagentur GmbH Brunnerstrasse 2 | D-80804 München mit Projekten: - Bar Ludwig - Wiesnclub & Events -

Betrag in Höhe von 100 Prozent der vereinbarten Vergütung fällig.

3. Sondervereinbarungen bedürfen der Schriftform. Das Recht des Veranstalters weitergehenden Schadenersatz entsprechend der gesetzlichen Vorgaben zu verlangen, bleibt hiervon unberührt.
4. Die reservierten Plätze sowohl im Wiesnzelt wie auch im Wiesnclub sind zum bestätigten Reservierungsbeginn vollzählig einzunehmen. Bei Verspätung besteht trotz Mindestverzehrkaufs kein Anspruch auf die Plätze. Die nicht besetzten Plätze müssen im Wiesnzelt spätestens nach 15 Minuten, im Wiesnclub spätestens nach 45 Minuten freigegeben werden. Der Anspruch auf die Plätze verfällt bei vollständigem Verlassen des Tisches, auch wenn die Reservierungszeit noch nicht abgelaufen ist.
5. Die gebuchte Wiesntische und Wiesnclubpakete sind von den üblichen Stornobedingungen ausgeschlossen. Hier sind 100% der Stornokosten fällig ab 4 Monate vor dem jeweiligen gebuchten Datum.

## § 6 Dekorationsmaterial, Musik, Kommunikations-Technik

1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, sonstigen Gegenständen, Musik und Kommunikationstechnik darf nur in Absprache mit dem Veranstalter stattfinden. Der Besteller übernimmt die Gewähr dafür, dass eingebrachte Dekorations- und Arbeitsmaterialien den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfalle kann ein ausreichender feuerpolizeilicher Nachweis eingefordert werden.
2. Die mitgebrachten Ausstellung- und sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Kommt der Kunde dieser Verpflichtung nicht nach, darf der Veranstalter die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Kunden vornehmen. Für verbliebene Gegenstände im Veranstaltungsraum darf die Gaststätte für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen oder eine erforderliche Entsorgung zu Lasten des Kunden vornehmen. Die vorstehenden Bestimmungen gelten auch für Gegenstände, die von Fremdfirmen gemietet und in die Räume gebracht worden sind.
3. Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musikk Lautstärke ist der Vorgabe der Landeshauptstadt München Folge zu leisten. Zusätzlicher Auf- und Abbau von Licht- und Ton-technik ist bis spätestens zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn abzustimmen. Sämtliche Technik, Licht-, Ton-, Bühnenelemente sind nach Veranstaltungsende abzubauen und sofort abzutransportieren. Der Veranstalter übernimmt keine Gewährleistung für Beschädigung oder Diebstahl. Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern und jegliches offenes Feuer sind strikt untersagt.
4. Es ist nicht gestattet, jegliche Feuerwerksgegenstände zu zünden, Konfettikanonen oder

ähnliches Material innerhalb der Veranstaltungsbereiche zu nutzen oder unangemeldete Aktionen durchzuführen, die nicht explizit und schriftlich mit dem Betreiber verabredet wurden. Bei Nutzung von Konfettikanonen und ähnlichen Gegenständen wird eine pauschale Entsorgungspauschale in Höhe von mindestens 500,00 € in Rechnung gestellt. Jegliche zivilrechtliche Schritte, die daraus entstehen, werden sich vorbehalten.

## § 7 Haftung

1. Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte, Erfüllungsgehilfen sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Besteller, hierfür entsprechende Versicherungen abzuschließen. Der Veranstalter kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.
2. Der Veranstalter haftet nicht für Garderobe und sonstige Gegenstände des Bestellers.
3. Der Veranstalter haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Bestellers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungs- und Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.
4. Die Beschränkung der Haftung gilt auch für die Haftung des Veranstalters für von ihm eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.
5. Im Falle von einfach verschuldeten Leistungsstörungen, einfach fahrlässig verschuldeten vorvertraglichen oder nebenvertraglichen Pflichtverletzungen ist die Haftung des Veranstalters ausgeschlossen, es sein denn, es sind wesentliche Pflichten verletzt, deren Einhaltung des Vertragszwecks geboten ist, oder die aus berechtigter Inanspruchnahme von besonderem Vertrauen erwachsen. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Veranstalters auf den Ersatz vorhersehbarer Schäden.
6. Vom Besteller eingebrachte Gegenstände lagern ausschließlich auf Gefahr des Bestellers in den zugewiesenen Räumen.

## § 8 Umsatzgarantie / Mindestverzehr

1. Der Veranstalter behält sich vor, pro Gast und Reservierung eine Umsatzgarantie (Essen und/oder Getränke) zu erheben. Die Höhe dieser Umsatzgarantie als auch die organisatorische Abwicklung (beispielsweise Gutscheine oder Rechnungsstellung) wird dem Gast bei der Reservierung schriftlich oder mündlich mitgeteilt.
2. Die gekauften Mindestverzehrmarken haben ausschließlich für das jeweilige gebuchte Datum der Reservierung Gültigkeit. Eine Erstattung von Mindestverzehr-Restsummen

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Hoflieferanten Eventagentur GmbH Brunnerstrasse 2 | D-80804 München mit Projekten: - Bar Ludwig - Wiesnclub & Events -

oder nicht eingelösten Mindestverzehrmarken ist ausgeschlossen. §5 bleibt unberührt.

## § 9 Rücktritt durch den Veranstalter

1. Bis zum Veranstaltungsbeginn des Events ist der Veranstalter berechtigt, aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten. Als wichtiger Grund gilt z.B.:

- dem Veranstalter ist die Durchführung des Erlebnisses wirtschaftlich nicht zumutbar - höhere Gewalt

Tritt einer dieser Fälle ein, informiert der Veranstalter den Besteller unverzüglich. Bei Rücktritt vom Vertrag aus wichtigem Grund der Besteller die an uns bezahlte Vorauszahlung umgehend zurück.

2. Weitergehende Ansprüche gegen den Veranstalter, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz (z.B. Übernachtung oder Reisekosten), sind ausgeschlossen.

## § 10 Sicherheit und Hausrecht

1. Den Anordnungen des Sicherheitspersonals ist unbedingt Folge zu leisten. Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände hat der Veranstalter das Hausrecht. Störungen der Veranstaltung sind zu unterlassen und auf andere Anwesende ist Rücksicht zu nehmen.

2. Der Veranstalter behält sich vor, die Personen, die den Verlauf der Veranstaltung stören, vom Veranstaltungsgelände zu verweisen. In diesem Fall besteht kein Anspruch auf Rückerstattung eventuell geleisteter Vorauszahlungen.

3. Es ist untersagt, Waffen oder waffenähnliche Gegenstände mit in den Veranstaltungsbereich zu nehmen. Besucher mit Waffen oder waffenähnlichen Gegenständen wird der Zutritt verwehrt. Für Personen, gegenüber denen ein Hausverbot ausgesprochen wurde, bleibt dieses für die Dauer der Veranstaltung bestehen. Personen unter Drogeneinfluss kann trotz gültiger Eintrittskarte der Zutritt bzw. der weitere Besuch der Veranstaltung verweigert werden. Mitgebrachte Tiere haben - mit Rücksicht auf den Tierschutz - keinen Zutritt zu den Events.

## § 11 Erfüllungsort - Rechtswahl - Gerichtsstand

Soweit gesetzlich zulässig, ist Erfüllungsort und Zahlungsort der Geschäftssitz des Veranstalters (München). Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Haben Sie keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder in einem anderen EU-Mitgliedsstaat, oder sind Sie Kaufmann oder haben Sie Ihren festen Wohnsitz nach Wirksamwerden dieser AGB ins Ausland verlegt oder ist Ihr Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthaltsort zum Zeit-

punkt der Klageerhebung nicht bekannt, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag der Sitz des Veranstalters.

## § 12 Nebenabreden

a) Mitarbeiter des Veranstalters sind zu mündlichen Vertragsabreden, mündlichen Änderungen dieser Geschäftsbedingungen und sonstigen mündlichen Absprachen nicht befugt.

b) Ergänzende oder abweichende Vereinbarungen bedürfen insoweit der schriftlichen Bestätigung durch den Veranstalter bzw. seines Vertretungsberechtigten.

## § 13 Datenschutz und Datenverarbeitung

Der Veranstalter bearbeitet personenbezogene Daten unter Einhaltung der Datenschutzbestimmungen.

Die Daten werden in dem für die Begründung, Ausgestaltung oder Änderung des Vertragsverhältnisses erforderlichen Umfang im automatisierten Verfahren erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Veranstalter ist berechtigt, diese Daten an mit der Durchführung der Bestellung beauftragte Dritte zu übermitteln, soweit dies zur Erfüllung des Auftrags notwendig ist.

## § 14 Salvatorische Klausel

Sollten Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Vielmehr gilt anstelle jeder unwirksamen Bestimmung eine dem Zweck der Vereinbarung entsprechende oder zumindest nahe kommende Ersatzbestimmung, wie sie die Parteien zur Erreichung des gleichen wirtschaftlichen Ergebnisses vereinbart hätten, wenn sie die Unwirksamkeit der Bestimmung gekannt hätten. Gleiches gilt für Lücken.

Die Hoflieferanten Eventagentur GmbH, Januar 2022