



BANKETTMAPPE

Ihre Feier im ältesten Wirtshaus Münchens

Inhaltsverzeichnis



Unser Haus & Ihre Feier	S. 3
Unsere Räumlichkeiten	S. 4
Hochzeiten	S. 5
Firmenveranstaltungen & Teamevents	S. 6
Tagungen	S. 7
Empfang	S. 8
Menüvorschläge	S. 9
Getränkepauschale	S. 15
Zusatzleistungen & Sonstige Kosten	S. 16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 17

Unser Haus & Ihre Feier



Der Alte Wirt

Der "Alte Wirt in Moosach" zählt zu den ältesten Wirtshäusern Münchens und verwöhnt seine Gäste mit bayerischer Küche in modern traditionellem Ambiente.

Ob Familienfeier, Kommunion oder Geburtstag, ob Sommerfest, Weihnachtsfeier oder Teamevent oder sogar Hochzeitsfeier - der "Alte Wirt" bietet die passenden Räumlichkeiten für jeden Anlass.

Ein für Ihre Feier abgestimmtes Menü, die passende Deko und das Eingehen auf individuelle Wünsche - sind für das Team vom "Alten Wirt" eine Selbstverständlichkeit.

Menü & a la Carte

Bei kleineren Feierlichkeiten können Sie und Ihre Gäste gerne a la Carte bestellen und aus unserer Speisekarte wählen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass dies ab einer Zahl von 25 Personen nicht mehr möglich ist. Hier stimmen wir gerne mit Ihnen ein festliches Menü oder eine kleine Auswahlkarte ganz nach Ihren Wünschen ab.

Kinder

Kinder und Familien sind bei uns herzlich willkommen. Unseren kleinen Gästen bieten wir eine große Auswahl an Kindergerichten an und für die ganz kleinen Gäste können wir Ihnen bis zu 5 Kinderstühle bereitstellen. Im Sommer können Kinder ihrer Kreativität an unserer großen Kreidetafel freien Lauf lassen.

Sperrstunde

Kurz: Wir haben keine! Bei uns kann gefeiert werden bis zum Morgengrauen. (Hiervon ausgenommen ist das Salettl, hier muss um 23 Uhr Schluss sein.)

Anfahrt & Lage

Unsere Wirtschaft liegt zentral mitten in München-Moosach und ist daher mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Moosach Bahnhof: U3 und S1) ausgezeichnet zu erreichen. Unser Haus verfügt über einen Parkplatz mit 15 Stellplätzen - hier findet auch ein Reisebus bequem Platz.

Unsere Räumlichkeiten



Bräustüberl



Kapazität: max. 25 Personen
Mindestumsatz: 700,00 €
Technik: Beamer, Leinwand
Raummiete: 200,00 €

Gartenhaus



Kapazität: max. 58 Personen
Mindestumsatz: 1.800,00 €
Technik: 85 Zoll TV Full HD, Musikbox,
Lichtanlage, Diskokugel
Raummiete: 400,00 €



Münchner Saal



Kapazität: max. 125 Personen
Mindestumsatz: 2.400,00 €
Technik: Beamer, Leinwand, Musikbox
Ausstattung: Klimaanlage, Bühne
Raummiete: 450,00 €

Salettl



Kapazität: max. 30 Personen
Mindestumsatz: 1.000,00 €
Technik: 85 Zoll TV Full HD
Raummiete: 200,00 €

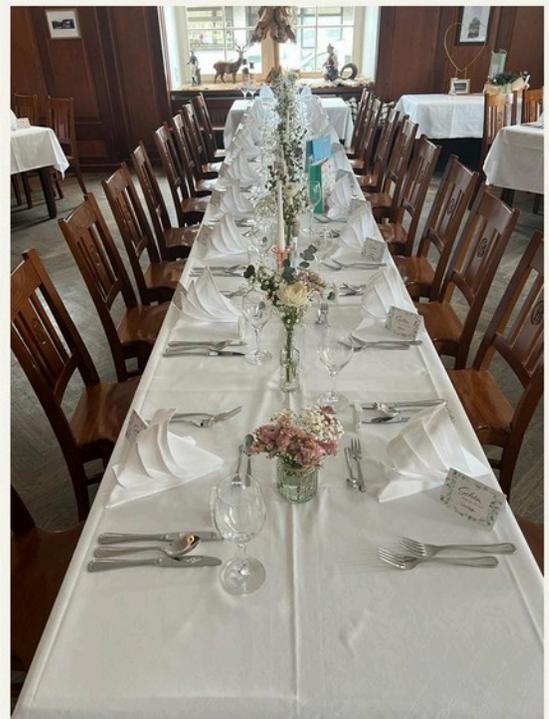
Hochzeiten



Der schönste Tag in Ihrem Leben

Unsere Service und Küchen Team gibt alles, damit Sie einen wundervollen Tag mit Ihren Gästen bei uns verbringen und Sie Ihre Feier unbeschwert genießen können. Voller Leidenschaft bereitet unser Team Ihre Feier vor und betreut Sie und Ihre Gäste mit Freude den gesamten Tag.

Unser Ziel ist es, Sie noch ein bisschen glücklicher zu machen und dass Sie stets mit leuchtenden Augen an Ihre Feier bei uns zurückdenken.



Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse - festlich gestaltet mit Stehtischen (mit weißen Hussen bezogen) und einer abgestimmten Blumen-dekoration. Die Terrasse steht Ihnen während Ihrer gesamten Feier zur Verfügung - sodass auch die Raucher versorgt sind und Sie das schöne Wetter bis in die Abendstunden hinein genießen können.

Firmenveranstaltungen & Teamevents



Firmenveranstaltungen

Ob Jahresstart-Tagung, Sommerfest oder Weihnachtsfeier - wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passende Räumlichkeit.

Unser Münchner Saal sowie unser Gartenhaus verfügen über einen separaten Außenbereich, der Ihnen und Ihren Mitarbeitern zur Verfügung steht.

Unser Bankett-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und stimmt den Rahmen für Ihre Betriebsfeier ab. Sie haben die Möglichkeit, eine feste Pauschale für Ihr Event zu buchen oder auch Getränke und einzelne Leistungen nach Verbrauch abrechnen zu lassen.

Busreisen:

Eine Anreise per Bus ist Dank unseres großen Parkplatzes ebenfalls möglich.

Routiniert empfängt unser Team auch größere Reisegruppen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf während des Aufenthalts bei uns.



Team- & Motivationsevents

Sie planen für Ihre Mitarbeiter eine Auszeit vom Büroalltag?

Im Sommer bietet sich hierzu unser wunderschöner Biergarten an. Ausreichend Platz für ein besonderes Team-Event wie unter anderem (Nacht-)Bogenschießen oder bayerische Olympiade. Aber auch im Winter können Sie sich im winterlichen Ambiente an unseren vier Eisstockbahnen sportlich betätigen.

Hierbei werden wir von Partnern, die auf Teamevents spezialisiert sind, unterstützt und stellen gerne einen Kontakt her.



Tagungen



Was für eine Tagung in unseren Räumlichkeiten spricht:

- ◆ Tageslichträume
- ◆ Traditionelles bayerisches Ambiente
- ◆ Gute Verkehrsanbindung
- ◆ Parkplätze direkt am Haus
- ◆ Klimatisierte Räume (Münchner Saal)
- ◆ Technisch voll ausgestattete Räume:
 - Bräustüberl: Beamer, Leinwand
 - Gartenhaus: 85 Zoll TV FULL HD (HDMI Anschluss, UBS-Anschluss, Share Funktion)
 - Münchner Saal: Beamer, Leinwand



Tagungspauschale

Räume:

- ◆ Münchner Saal - mind. 50 Personen*
- ◆ Gartenhaus - mind. 30 Personen*
- ◆ Bräustüberl - mind. 10 Personen*

Dauer:

- ◆ bis 8 Stunden (Verlängerung möglich)

Verpflegung:

- ◆ Getränke: Kannen Kaffee, Mineralwasser, Säfte
- ◆ Frühstück/ Begrüßung: Belegte Semmeln, Butterbrezn, Obstkorb
- ◆ Mittagessen: kleine Auswahlkarte - Abrechnung nach Verbrauch
- ◆ Nachmittag: Blechkuchen

Inklusivleistungen:

- ◆ Raummiete, Auf- und Abbau sowie Reinigung
- ◆ Technikausstattung und Flipchart

Preis pro Person 27,50 €

*Bei einer geringeren Personenzahl wird zusätzlich die jeweilige Raummiete berechnet.

Empfang



Aperitif

Prosecco - pro 0,75L Flasche	28,00 €
Orangensaft - pro 1L Flasche	10,50 €
Spritz (verschiedene Sorten) - pro Glas	7,95 €
Hofbräu Helles Partyfass zum Selbstzapfen - 30L	302,50 €
Hofbräu Helles Original Holzfass zum Selbstzapfen - 30L	380,00 €
Glühwein und Kinderpunsch - pro Tasse	5,50 €



Happerl auf Weißbrotscheiberl

Obazda - mit roten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch 

Frischkäse - mit Schnittlauch 

Emmentaler - mit bunten Paprikawürfeln und Radieserlsprossen 

Räucherlachs - mit Sahnemeerrettich und Dill

Putenschinken - mit Kirschtomate und Petersilie

Roher Schinken - mit Essiggurke und Petersilie

Wählen Sie bis zu drei Happerl für Ihren Empfang aus.

3,50 € pro Stück

Menüvorschläge



Menü 1

Festtagssuppe

Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Wurzelwerk

Ente an Orangensauce

1/4 Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

oder

Gebratenes Zanderfilet

kross gebraten mit Zitronen-Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salat

Bayrisch Creme

mit Himbeersauce

Preis pro Person 34,50 €



Menü 2

Tomatenrahmsuppe

mit Basilikum und Ginsahne

Pikantes Rindersaftgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln

oder

Pfannenrösti

mit Marktgemüse, gerösteten Kürbiskernen und Salat

Weißbier-Tiramisù

Preis pro Person 29,50 €

Menüvorschläge



Menü 3

Räucherlachs

auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich an Salatrose

Schweinefiletmedaillons

an Calvadossauce mit Marktgemüse und Kartoffelnocken

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

auf rahmigem Blattspinat mit Kräuterkartoffeln

Mousse au chocolat

mit Mandelsahne

Preis pro Person 42,50 €



Bayerisches Menü

Brezknödel Carpaccio

mit Kräutervinaigrette und Schwammerl vom Grill

Krustenbraten

auf Hofbräu-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat

oder

Hausgemachte Kasspatzen

mit Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln und gemischter Salat

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, gerösteten Mandelblättern und Apfelmus

Preis pro Person 35,50 €

 vegetarisch  vegan

Menüvorschläge



Buffet - Auswahlkarte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell selbst zusammen.

Ab 30 Portionen buchbar.

Vorspeisen

Brotzeitbrett	11,90 € pro Portion
Käsebrett	11,90 € pro Portion
Gaumenfreuden im Weckglaserl (5 Glaserl pro Brett)	15,95 € pro Brett

Gaumenfreuden zur Auswahl:

Obazda - mit roten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch 

Hausmacher Leberwurst - mit Radieserlsprossen (auch  möglich)

Griebenschmalz - mit Röstzwiebeln

Kräuterfrischkäse - mit Schnittlauch  (auch  möglich)

Paradeiser - mit Paprikawürfel 

Zwiebelschmalz - mit Röstzwiebeln 

Wählen Sie bis zu fünf (verschiedene) Gaumenfreuden aus.

Menüvorschläge



Buffet - Auswahlkarte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell selbst zusammen.

Ab 30 Portionen buchbar.

Hauptgang - Hauptspeisen

Schweinebraten	8,90 € pro Portion
Putengeschnetzeltes in Pilzrahm	13,90 € pro Portion
Rindergulasch	14,90 € pro Portion
Zanderfilet	14,80 € pro Portion
Käsespätzle 	10,50 € pro Portion

Wählen Sie bis zu 3 Hauptgerichte aus.

Hauptgang - Beilagen

Kartoffelknödel	4,50 € pro Portion
Semmelknödel	4,50 € pro Portion
Spätzle	4,50 € pro Portion
Reis	4,50 € pro Portion
Kartoffeln	4,50 € pro Portion
Marktgemüse	5,20 € pro Portion
Beilagensalat	5,20 € pro Portion

Wählen Sie bis zu 4 Beilagen aus.

Menüvorschläge



Buffet - Auswahlkarte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell selbst zusammen.

Ab 30 Portionen buchbar.

Dessert - im Weckglas

Weißbier-Tiramisù

Mousse au chocolat - mit Mandelsahne

Bayrisch Creme - mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat

Beerengrütze - mit Vanillesauce

5,50 € pro Glas

Wählen Sie bis zu 3 Dessert Varianten aus.

Dessert - im Reind'l

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

8,90 € pro Portion

Überraschungsdessert

Neben Kaiserschmarrn gibt es verschiedene Leckerein aus der Küche

9,90 € pro Portion

Menüvorschläge



Grillkarte - Sommerfeste

Der Hauptgang kann von Ihren Gästen ausgewählt werden.

Ab 30 Portionen buchbar.

Vorspeise: Brotzeitbrett!

Kalter Braten, kräftiger Rohschinken, Leberwurst, Obazda, Emmentaler, Griebenschmalz, Essiggurke, Radieserl, Kren, Butter und Hausbrot

11,90 € pro Portion

Hauptgang - Hauptspeisen

Putensteak	14,00 € pro Portion
Schweinenackensteak	12,35 € pro Portion
Grillwammerl	8,80 € pro Portion
Fränkisch Bratwurst	8,70 € pro Portion
Brühpolnische	8,70 € pro Portion
Garnelenspieß	10,50 € pro Portion
Grillkäse 🍃	8,20 € pro Portion

Hauptgang - Beilagen

Salate: Blatt-, Tomaten-, Gurke-, Paprika-, Kraut- und Kartoffelsalat

Salatdressings: Haus- und Joghurtdressing, Essig-Öl

Brote: Weizen- und Vollkornbaguette

Dips: BBQ, Chili, Curry, Cocktail, Knoblauch, Senf

10,00 € pro Portion



Menüvorschläge



Vier Jahreszeiten

...schenken uns saisonale Köstlichkeiten.

Ob Spargel, Pfifferlinge, Kürbis oder Wild - sprechen Sie uns gerne bzgl. saisonaler Gerichte für Ihre Feier an.



Fondue Abende

...das Highlight in unserm Gartenhaus.

Aufstrich Variation (Lachs, Kräuter, Käse) mit frisch gebackenem Brot

Suppentopf Fondue mit dreierlei Fleischsorten (Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenstreifen) mit diversen Soßen, Kartoffeln und Gemüse

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

Preis pro Person 39,00 €

Ab 10 Personen buchbar.

Getränkepauschale



Aperol Sprizz, Alter Wirt Sprizz, Prosecco

Alle Biere, Offene Hausweine Rot/Weiß

Tafelwasser, Säfte und Saftschorlen, Almdudler, Spezi und Cola

Kaffee und Espresso

Preis pro Person 34,50 €

Dauer 4 Stunden. Jede weitere Stunde wird mit 10,50 € pro Person berechnet.

Hinweis: Eventuell notwendig werdende Preisanpassungen bei Speisen und Getränken behalten wir uns vor.

Zusatzleistungen & Sonstige Kosten



Dekoration/ Tischgestaltung

Menükarten - einfach, schwarz/weiß - pro Stück 2,50 €

Menükarten - mit Grafik (Logo, Foto), farbig - pro Stück 4,50 €

Weißer Tischdecken & Stoffservietten - pro Person 6,75 €

Blumendekoration:

Wir arbeiten mit professionellen Floristen zusammen und unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Sonstige Kosten

Tellergeld (mitgebrachte Kuchen) - pro Person 2,50 €

Stehtische mit Hussen - pro Stück 12,50 €

Nachtpauschale:

Ab 23:00 Uhr - pro Stunde 200,00 €

Ab 2:00 Uhr - pro Stunde 300,00 €

Veranstaltungspauschale (Auf- und Abbau, Reinigung, Strom):*

Münchner Saal 250,00 €

Gartenhaus 100,00 €

Winter

Eisstockbahn - pro Stunde 40,00 €

Eisstöcke Leihgebühr - pro Stück 4,50 €

Feuerschale - pro Stück 20,00 €

*Die Veranstaltungspauschale wird bei einer Veranstaltung mit exklusiver Raumnutzung berechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Bewirtungsverträge und für alle Vorbestellungen mit gastronomischer Versorgung, die in den Räumlichkeiten unseres Hauses stattfinden. Sie werden mit Auftragserteilung als Vertragsbestandteil anerkannt.
2. Sie gelten weiterhin für alle dem Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen unseres Hauses, auch außer Haus.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.
4. Vertragsparteien sind der Veranstalter und die 1442 GmbH Alter Wirt Moosach.
5. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung, des Reservierenden und durch die 1442 GmbH Alter Wirt Moosach bindend.
6. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung der 1442 GmbH Alter Wirt Moosach.

Vertragsabschluss, -partner; Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch unser Haus zustande. Unserem Haus steht es frei, die Reservierung schriftlich zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind unser Haus und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er unserem Haus gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Bewirtungsvertrag.
3. Alle Ansprüche gegen unser Haus verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in drei Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung unseres Hauses beruhen.

Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Wir bemühen uns, die angebotenen Speisen wie aufgelistet bzw. von Ihnen gewünscht zuzubereiten, behalten uns jedoch kleine Änderungen vor. Abweichungen berechtigen den Auftraggeber nicht zu Preiskürzungen.
2. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.
3. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



4. Bei Feierlichkeiten im Wirtshaus ist der endgültige Betrag im Anschluss an die Feierlichkeit in bar oder mit EC-Cash-Karte zu begleichen.

Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung an die angegebene Anschrift, sofern dies schriftlich vereinbart wurde. Die Rechnungen der 1442 GmbH Alter Wirt Moosach sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

4.1. Bei schriftlichen Mahnungen zur Zahlung der Rechnung wird eine Mahngebühr von 5,00 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben berechnet. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.

5. Der Veranstalter muss der 1442 GmbH Alter Wirt Moosach die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten. Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.

6. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.

7. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.

8. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sie werden von uns im Voraus in Rechnung gestellt. Evtl. anfallende GEMA-Gebühren sowie die Anmeldung der Musikfolge bei der GEMA erfolgt direkt durch den Veranstalter. Unser Haus kann darüber vom Veranstalter einen entsprechenden Nachweis verlangen.

9. Nachtpauschale & Sperrstunde: Wir berechnen je angefangene Stunde ab 23:00 Uhr 200,00 €. Ab 2:00 Uhr wird je Stunde 300,00 € berechnet.

10. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch die 1442 GmbH Alter Wirt Moosach.

11. Hat die 1442 GmbH Alter Wirt Moosach begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht sowie im Falle von höherer Gewalt, kann die 1442 GmbH Alter Wirt Moosach die Veranstaltung absagen.

12. Für angemietete bzw. zur Verfügung gestellte Gegenstände obliegt dem Mieter von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Beschädigungen der Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Auftraggebers. Die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. der Reparatur werden entsprechend in Rechnung gestellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Stornierung

1. Sollte die Veranstaltung nach erfolgter Zusage abgesagt werden, entstehen Stornogebühren wie folgt:
 - ◆ Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten
 - ◆ Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 25 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
 - ◆ Bis zu 3 Wochen vor Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
 - ◆ Bis zu 1 Woche vor Veranstaltungstag: 100 der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
 - ◆ Bei einer à la carte Reservierung berechnen wir pauschal 25,00 € pro Person.
2. Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Veranstalters für Mietgegenstände bis längstens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, für Speisen- und Getränkeleistungen bis längstens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn, so werden dem Veranstaltung die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt.
3. Bei einer späteren Stornierung wird die volle Auftragssumme fällig.
4. Dem Veranstalter bleibt es vorbehalten der "1442 GmbH" einen geringeren Schaden nachzuweisen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllung- und Zahlungsort ist München.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand für Scheck- und Wechselstreitigkeiten ist im kaufmännischen Verkehr München. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Gerichtsstand München als vereinbart.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht, anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende, gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

Bei Fragen rund um Ihre Feier bei uns wenden Sie sich gerne an unser Bankettmanagement:

Tel.: +49 89 140 7276

E-Mail: bankett@alterwirt-moosach.de

Alter Wirt Moosach - Dachauer Str. 274 - 80992 München - www.alter-wirt-moosach.de