

A decorative border at the top of the page features fresh green herbs like basil and thyme, along with a wooden cutting board and scattered black and white peppercorns.

Veranstaltungsmappe

Bier Genuss

A stylized black and white icon of a wheat stalk, positioned vertically on the left side of the page.

Hopfingerbräu

am Brandenburger Tor

A stylized black and white icon of a wheat stalk, positioned vertically on the right side of the page.

Die richtige Wahl für Ihr Event

Hopfingerbräu am Brandenburger Tor

Adresse: Ebertstraße 24, 10117 Berlin

Telefon: +49 (0)30 / 20 45 86 37

Fax: +49 (0)30 / 20 60 78 34

E-Mail: restaurant@hopfingerbraeu-berlin.de

Webseite: www.bier-genuss.berlin

Öffnungszeiten:

April bis Oktober von 10:00 bis 00:00 Uhr

November bis März von 10:00 bis 23:00 Uhr



SEHR GEEHRTE GÄSTE

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten möchten. In dieser Mappe finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge, die hoffentlich Ihre Zustimmung finden werden. Sollten Sie dennoch andere Wünsche oder Vorstellungen haben, erstellen wir auch gerne ein individuelles Angebot. Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen Gesprächstermin, um die Detailfragen zu besprechen. Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Hinweis

Unsere **Buffets** bieten wir **ab 50 Personen** an.

Unsere **Menüs** bieten wir **ab 20 Personen** an.

Bitte wählen Sie **ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe**.

Bitte geben Sie Ihre Menüauswahl **mindestens 7 Tage vor dem Termin** bekannt.

Genießen Sie Ihr Event im **Hopfingerbräu** am Brandenburger Tor



INHALTSVERZEICHNIS

Menüvorschläge	4-7
Buffetvorschläge	8-11
Getränkepakete	12
Getränkepauschalen	12
Restaurant Kapazitäten	13
Allg. Geschäftsbedingungen	14-17



MENÜVORSCHLÄGE

Stellen Sie sich Ihr individuelles 2- oder 3-Gang Menü zusammen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Menüpreise

Die Preise für unsere Menüs und Buffets werden auf kundenindividueller Basis abhängig von der Gruppengröße, Uhrzeit und Jahreszeit erstellt. Somit wollen wir sicherstellen, dass jeder Kunde den bestmöglichen Preis erhält.

Preise Tisch- & Menükarten

Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung **individuelle Tisch- oder Menükarten**. Der Preis für eine **Getränke-, Menü- oder Tischkarte** beträgt **2,50 € pro Karte**. Es ist auch möglich, **diese Karten in einer Karte zusammen zu fassen**. Der Preis hierfür bleibt unverändert (2,50 €).

Allergene & Zusatzstoffe

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = koffeinhaltig, 7 = mit Chinin, 8 = mit Benzoesäure, 9 = mit Taurin, 10 = mit Süßungsmittel(n), 11 = enthält ein Phenylalaninquelle



Kalte Vorspeisen



Kalter Schweinebraten

mit frischem Meerrettich,
Schnittlauchbrot und Radieschen ^{a,g,i,j}

Hausgemachter Obatz'da

Bayerischer Käseaufstrich mit Brezel
und Krautsalat ^{a,g,l}

Tatar vom Räucherlachs

mit Brotchips, kleinem Salat und
Honig-Dill-Senf-Sauce ^{a,b,j}

Weißwurstsalat

mit Weißwurst, Blattsalat, Paprika, Radieschen, Mais,
Zwiebel, Süßem-Senf-Balsamico-Dressing
und ofenfrischer Laugenbreze ^{a,j,l,2,5}

Gebackener Ziegenkäse

im Speckmantel mit Feldsalat
und Balsamicodressing ^{g,j}

Gemischter Feld-Chicorée-Salat

mit kross gebratenem Schinken ^{3,5}, Kirschtomaten
und Walnuss-Vinaigrette ^o



Suppen



Frühling

Spargel-Creme-Suppe

mit Schwarzbrotcrôutons ^{a,gi}

Sommer

Kalte Gurke-Joghurt-Suppe

mit frischem Dill ^{a,g}

Herbst

Kürbis-Creme-Suppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{a,g,h,i}

Winter

Maronen-Creme-Suppe

mit Crôutons und Kräutern ^{a,g,h,i}



Suppen



Ganzjährig

Berliner Kartoffelsuppe

wahlweise vegetarisch
oder mit Würstchen ^{a,i,l}

Karotten-Sellerie-Suppe

mit Schwarzbrotcrôutons ^{a,gi}

Rote-Bete-Meerrettich-Suppe

mit Pistazien und Gurke ^g

Waldpilz-Creme-Suppe

mit gebratenen Speckwürfeln
und frischem Schnittlauch ^{a,gi}

Käse-Lauch-Suppe

mit Laugen-Croûtons ^{a,g}



Hauptgänge

Gebratenes Putensteak

mit Spätzle, Schmorgemüse und Pfefferrahmsauce ^{a,c,g,i,j}

Eisbein

mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Erbspüree ^{a,g,i,j,l}

Gebratenes Zanderfilet

mit Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing ^{a,d,i,l}

Gulasch vom Weiderind

mit Kartoffelknödel und Rotkohl ^{a,i,j}

Matjeshering nach Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln und Salat-Bouquet ^{a,d,g}

Kassler vom Schweinenacken

mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut ^{a,g,i}

Züricher Geschnetzeltes

vom Kalb mit Pilz-Rahm-Sauce und Kartoffelrösti ^{a,c,g,i,j}

Ofenfrischer Braten

vom bayerischen Landschwein mit Serviettenknödel,
Bayrisch Kraut und Dunkelbiersauce ^{a,c,g,l,2,3l}

Königsberger Klopse

mit Salzkartoffeln und roter Bete ^{a,c,g,i,l}

Hauptgänge Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle

mit Bergkäse, Zwiebeln und
Beilagensalat ^{a,c,g,i,j,i}

Serviettenknödel

mit Waldpilzragout, frischen Kräutern
und Beilagensalat ^{a,c,g,i}

Veganes Kokos-Curry

mit Gemüse und Reis ^{fi}



—● Desserts ●—

Bayerische Creme

Vanillecreme mit Waldbeeren ^{c,g}

Himbeer-Mascarpone-Creme ^g

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce ^{a,g}

Käsekuchen auf einem Himbeerspiegel ^{a,c,g}

Schwarzwaldmädel ^g

Bieramisu

hausgemachtes mit Schwarzbier
zubereitetes Tiramisu ^{a,g,6}

Apfelkuchen

mit Vanilleeis und Sahnehaube ^{a,c,g,h}

Mandarinentraum

Mandarinen, aufgeschlagener Frischkäse
und zerbröselte Butterkekse im Glas geschichtet ^{a,c,g,l}

Schokomousse

mit Karamellsauce und Haselnüssen ^{c,g,o}

Birne Helene

mit Vanilleeis und Schokoladensauce ^{c,g}



BUFFET- VORSCHLÄGE

Unsere Buffets bringen Ihnen die kulinarischen Genussregionen Berlin, Bayern und Österreich näher.

Wählen Sie zwischen dem klassischen Berliner Buffet mit Kassler und Currywurst, dem rustikal bayerischen Buffet mit Schweinsbraten und Weißwürsten oder dem österreichischen Almbuffet mit Wiener Schnitzel und hausgemachtem Kaiserschmarr'n.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffets erst ab 50 Personen anbieten. Individuelle Buffetänderungen sind nach Rücksprache prinzipiell möglich.

Berliner Klassiker

Salate

Gemischte Blattsalate mit Brauhaus Dressing ^j
Kartoffel-Gurken-Salat mit Frühlingszwiebeln ⁱ
Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienkernen
und Basilikum-Pesto ^{g,o}

Kalte Vorspeisen

Berliner Boulette garniert mit Frischkäse ^{a,c,g,j}
Matjeshering nach Hausfrauenart ^{a,d,g}

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit frischer Kresse ^{il}

Hauptgänge

Berliner Currywurst ^{il,2,5}
Kasslerbraten mit Salzkartoffeln ^{a,g,il}
Gebratener Zander mit Kartoffelrösti und Blattspinat ^{a,d,g}
Vegetarische Maultaschen mit gebratenen Zwiebeln ^{a,il,j,3}

Desserts

Bieramisu
(hausgemachtes mit Schwarzbier zubereitetes Tiramisu) ^{a,g,6}
Käsekuchen auf einem Himbeerspiegel ^{a,c,g}

• **Rustikales Bayern** •

Salate

Weißkrautsalat mit knusprigem Speck und Schnittlauch ^j
Weißwurstsalat mit Süßem-Senf-Balsamico-Dressing ^{a,j,l,2,5}
Feldsalat mit Crôutons und Süßem-Senf-Dressing ^{a,j}

Kalte Vorspeisen

Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika,
roten Zwiebeln und Tomate ^{2,5}
Rustikale Wurstplatte mit Schweineschmalz und saurem
Gemüse, Butter, Laugengebäck und Brot ^{a,g,il}

Suppe

Käse-Lauch-Suppe mit Laugen-Croûtons ^{a,g}

Hauptgänge

Braten vom bayerischen Landschwein mit Serviettenknödel,
Speck-Krautsalat und Dunkelbiersauce ^{a,c,g,ij}
Leberkäse auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ^{li}
Weißwürste mit süßem Senf und Brezn ^{a,ij}
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a,c,g,i}

Desserts

Bayrisch Creme ^{c,g}
Topfencreme mit Aprikosen ^g

• **Österreichisches Almbuffet** •

Salate

Saisonale Salatvariation mit Hausdressing ^j
Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken ^j
Kartoffel-Feldsalat mit Kübiskernöl und frischen Kräuten ^j

Kalte Vorspeise

Alpenländische Käsevariation mit Feigensenf und Trauben ^{gi}
Kalter Schweinsbraten mit frischem Meerrettich ^j
Räucherfischvariation von Heilbutt, Forelle und Makrele mit
Honig-Senf-Sauce ^{i,2,5}
Rustikale Brotvariation mit Butter ^{a,g}

Suppe

Waldpilz-Creme-Suppe mit gebratenen Speckwürfeln
und frischem Schnittlauch ^{a,g,i}

Hauptgänge

Schnitzel "Wiener Art" mit Petersiliekartoffeln ^{a,c,l}
Rinderroulade mit Spätzle und Rotkohl ^{a,c,j}
Serviettenknödel mit Waldpilzragout ^{a,c,g}
Rotbarsch mit Petersilienkartoffeln und grünen Bohnen ^{a,d,l}

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarr'n
mit Zwetschgenröster und Apfelmus ^{a,c,g}
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a,e,g}



Grill-Bufferet



Salate

Bratkartoffelsalat mit regionalen Kräutern,
Schafskäse und getrockneten Tomaten ^g

Romana Salat mit Caesar Dressing, Croûtons
und Parmesanspänen ^{a,c,d,g,i}

Pikanter Nudelsalat mit Kirschtomaten, Mozzarella
und Basilikum-Pesto ^{a,g,o}

Dazu servieren wir Weißbrot und Kräuterbutter ^{a,g}

Suppe

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe ^{a,g}

vom Grill

Gegrillte, marinierte Steaks vom Rinderrücken

Maiskolben mit Butter und Meersalz ^{g,i}

Schweinerippchen mit BBQ-Sauce ^{f,i,j}

Forellenfilets vom Grill mit Kräutern und Zitrone ^d

Rostbratwürste vom Grill (nach Absprache) ⁱ

Beilagen

Ofenkartoffel ^l

Verschiedene Dips (nach Absprache) ^g

Desserts

Himbeer-Mascarpone-Creme ^g

Mandarinentraum (Mandarinen, aufgeschlagener Frischkäse
und zerbröselte Butterkekse im Glas geschichtet) ^{a,c,g,l}



Parlamentarisches Frühstück



Speisen

Schinken und Wurstaufschnitt ^l
Käsevariation mit Feigensenf ^g
Hausgemachter Obatz'da (Bayrischer Käseaufstrich) ^g
Veganer Linsen-Tomaten-Aufstrich mit Rosmarin
Rote-Bete-Meerrettich-Aufstrich ^h
Geräucherte Forelle ^d
Tomate, Gurke, Paprika
Gekochtes Ei und Rührei ^e
Konfitüre und Marmelade
Müsli mit frischen Beeren und Milch oder Joghurt ^{g,h}
Butter ^g
Brötchenkorb ^a

Getränke

Kaffee ⁶
Tee (versch. Sorten)
Orangensaft (Karaffen)
Mineralwasser (still und classic in 0,75l Flaschen)

Dieses Frühstück arrangieren wir als Buffet
oder im „**Family-Style**“ auf den Tischen eingedeckt.



GETRÄNKEPAKETE

Wählen Sie die passende Getränkebegleitung
zu Ihrem Menü oder Buffet.

Kleine Getränkebegleitung

ein 0,3 L Bier [°], ein 0,1 L Wein [!] od. ein 0,2 L alkoholfreies Getränk
mit einem 0,25 L Mineralwasser und einer Tasse Kaffee [°] od. Tee

Große Getränkebegleitung

zwei 0,5 L Bier [°] oder eine 0,5 L Karaffe Wein [!] oder
zwei 0,4 L alkoholfreie Getränke mit einer halben Flasche Mineral-
wasser (von 0,75 L) und einer Tasse Kaffee [°] oder Tee

Bierverkostung

acht 0,2 L Bier [°] zur Verkostung unserer Schankbiere
je zwei Gläser – Hopfinger Bio Naturtrüb, Berliner Kindl,
Büble Edelweißbier, Märkischer Landmann Dunkel

Aperitif

Prosecco (Briosò),
Minz-Prosecco mit Holunder-Sirup und Soda,
Aperol Spritz,
Wildwiesen-Spritz,
Bier-Cocktail

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Buchen Sie zu Ihrem Menü oder Buffet eine Getränkepauschale
und konsumieren Sie von den unten aufgeführten Getränken so
viel Sie wollen.

Bier

Hopfinger Bio Naturtrüb [°], Berliner Kindl [°], Kindl Naturtrüb [°],
Büble Edelweißbier [°], Märkischer Landmann Dunkel [°], Radler ^{2,8,°},
Diesel ^{1,2,6,10,°} Alkoholfreies Pils [°], alkoholfreies Weissbier [°]

Wein

Riesling (trocken) [!], Chardonnay (trocken, fruchtig) [!],
Cabernet Sauvignon (kräftig) [!], Pinot Noir (trocken) [!]

Softgetränke

Selters Mineralwasser, Selters stilles Wasser
Pepsi Cola ^{1,2,6,10}, Pepsi Cola Light ^{1,2,6,8,10,11},
Mirinda ^{1,2,3,6,8,10}, 7up ^{2,8}, Spezi ^{1,2,6,8,10}
Apfel- & Orangensaft, Bananen- & Maracuja – Nektar,
Kirsch- & Johannisbeer – Fruchtsaft

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee [°], Espresso [°],
Schwarzer Tee [°], Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee

Die Getränkepauschalen sind für 2, 3 oder 4 Stunden buchbar.



Erdgeschoss - Bistro
30 Sitzplätze



Erdgeschoss - Hopfinger Lounge
54 Sitzplätze



Erdgeschoss - Gastraum
90 Sitzplätze



Obergeschoss - Galerie
65 Sitzplätze (50 Sitzplätze bei Buffets)



Biergarten
65 Sitzplätze



Terrasse
64 Sitzplätze



RESTAURANT KAPAZITÄTEN

Ob drinnen oder draußen; mitten im Geschehen oder ganz exklusiv – hier finden Sie den richtigen Bereich für Ihre Veranstaltung.

Palais Gastronomie GmbH
Ebertstraße 24, 10117 Berlin
www.bier-genuss.berlin

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

I GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Teilen des Restaurants zur Durchführung von Feiern oder sonstigen Veranstaltungen.
2. Die Unter- oder Weitervermietung und die sonstige Überlassung der Räume bzw. Flächen sowie die Nutzung zu Zwecken, die über das Einnehmen von Speisen und Getränken hinausgehen, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II VERTRAGSABSCHLUSS, VERTRAGSPARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG, VERBRAUCHERSTREITBEILEGUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Das Restaurant haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. Ausgenommen sind weiter sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen.
3. Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Ansprüche wegen Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. Ausgenommen sind weiter sonstige Ansprüche, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen.
4. Der Unternehmer verpflichtet sich nicht, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

III LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
 - a) Buffetangebote gelten bei einheitlicher Wahl ab 50 Personen.

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

b) Menüangebote gelten ab einheitlicher Wahl ab 20 Personen. Aus organisatorischen Gründen kann ohne besondere Vereinbarung nur ein Menü je Veranstaltung gewählt werden. Ab 50 Personen ist die Wahl zweier Menüs möglich, sofern sich für jedes Menü mindestens 15 Personen entscheiden. Die Auswahl pro Gang ist 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

c) Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Es gilt die jeweils aktuelle Speise- und Getränkekarte.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen.
4. Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder später vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen.
5. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen.
6. Das Restaurant akzeptiert Barzahlung, die Zahlung mit Kreditkarte von Amex, Visa und Mastercard sowie die Zahlung mit EC-Karte und PIN. Die Bezahlung per Überweisung bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants. Der Rechnungsempfänger muss eine Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland angeben. Zahlungen aus dem Ausland werden nicht akzeptiert.

IV RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Sagt der Kunde die Veranstaltung ab oder erscheint er nicht zur vereinbarten Zeit, ist er zur Leistung pauschalierten Schadenersatzes verpflichtet. Dieser beträgt bei Absage bis einschließlich 14 Tage vor der Veranstaltung 35% des vereinbarten Preises, bei einer späteren Absage bis einen Tag vor der Veranstaltung 70%, danach wird der volle vereinbarte Preis geschuldet. Dem Kunden wird der Nachweis gestattet, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringerer Höhe entstanden ist.

V RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

1. Das Restaurant ist zum Rücktritt von diesem Vertrag berechtigt, wenn der Kunde mit der Leistung der Vorauszahlung, Anzahlung, Kreditkartengarantie länger als 10 Tage in Verzug gerät.

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

2. Das Recht zum Rücktritt aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Ein solcher Grund ist insbesondere anzunehmen
 - bei höherer Gewalt
 - wenn der Kunde Veranstaltungen schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung gebucht hat
 - wenn das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Restaurantleistung 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; - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist
 - bei Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2.
3. Verspätungen sind rechtzeitig mitzuteilen. Nicht in Anspruch genommene Plätze vergibt das Restaurant bei Bedarf nach einer Wartezeit von 20 Minuten. Plätze werden dem Kunden dann nach Verfügbarkeit zur Verfügung gestellt. Es gelten die Regelungen in Ziffer IV.

VI ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL

1. Die endgültige Personenzahl muss bis spätestens einen Tag vor der Reservierung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen und in Rechnung gestellt. Bei Abweichungen der Personenzahl nach oben wird die tatsächliche Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt. Dem Kunden wird der Nachweis gestattet, dass und in welcher Höhe das Restaurant durch eine geringere Teilnehmerzahl Aufwendungen erspart hat.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

VII MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Restaurant in Schriftform. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

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

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung in Schriftform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.

IX VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte und mitgebrachte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung. Hiervon ausgenommen sind Ansprüche wegen Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.
3. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

X SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Standort des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

