PAKETE FÜR IHRE HOCHZEITS-FEIER

2021

EVENT KANTINE BERLIN

+49 (0)30 364 364 71

www.eventkantine-berlin.de

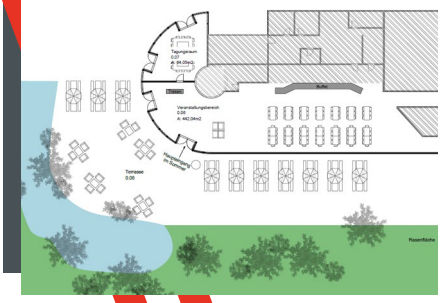
LOCATION

Die EventKantine Berlin ist der perfekte Ort mit Berliner Historie für Ihren Event. Wo einst bis zu eintausend Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG versorgt wurden, fanden wir eine ideale Event-Location mit einzigartigem industriellen Flair. Der tendige Charme der 90er Jahre macht dieses Industriegebiet und diese Location zu einen außergewöhnlichen Veranstaltungsort, an dem nun unser Team Sie und Ihre Gäste verwöhnt.

Bis zu 250 Personen finden im Innenbereich des eleganten Festsaals Platz, im Sommer ruft das einladende Grün rund um die großzügige Terrasse und ein Bachlauf zum Zusammensein und Feiern ein. Unsere kulinarischen Kreationen sind von außergewöhnlicher Qualität und werden Ihr Event zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Und das Beste: Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Unsere Servicepakete und Pauschalen bieten Ihnen alles, was Sie und Ihre Gäste glücklich macht - zu einem bezahlbaren Preis.

TRAILER & RUNDGANG



GRUNDRISS

GALERIE

PAKET

VERANSTALTUNGSDAUER	8 Stunden
GETRÄNKEPAUSCHALE	Schaumwein, Rotwein, Weißwein, Bier, Mineralwasser, A-Saft, O-Saft, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Filterkaffee und Tee Hausgemachte Limonade
BUFFET	Siehe nachfolgende **Buffet-Beschreibungen**
MOBILIAR	Sitzmobiliar (rechteckige Tische mit weißer Tischwäsche & Holzstühle mit weißer Husse) für 115 Personen 2 Stehtische mit weißer Husse Garderobenständer- und Bügel 3 Loungemobiliar Outdoor oder auch Indoor
PERSONAL	Veranstaltungsleitung, Service-, Koch- und Logistikmitarbeiter
ENTERTAINMENT	Teufel Musik Hausanlage (Bluetooth Kopplung via Kunde)
LOCATION	Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung + Außenbereich Für außerordentliche Verunreinigungen der Location, wie z.B. durch Konfetti-Kanonen, wird nach entsprechendem Aufwand eine zusätzliche Summe berechnet.
UPGRADES	Hinzubuchbar, siehe Seite **Upgrades**

PAKET „BASIC“	**75,00 € pro Person brutto** | ab 50 Personen
PAKET „CLASSIC“	**80,00 € pro Person brutto** | ab 50 Personen
PAKET „PREMIUM“	**85,00 € pro Person brutto** | ab 50 Personen

Kinder ab 6 bis 12 Jahren werden mit 50% des Erwachsenenpreises berechnet.

HOCHZEITS-BUFFET „BASIC“

VORSPEISEN	Knackiger grüner Salat mit Cherry Tomaten, Gurken, Croûtons und Joghurt Dressing Frischer Gurkensalat mit Schmand, Dill, Ingwer und Radieschen Gegrilltes Gemüse mit Mini Mozzarella und Rucola Kartoffel-Petersiliensalat mit Mini Buletten Rustikales Brot mit Salzbutter
SUPPE	Käse-Lauchsuppe mit Gartenkresse
HAUPTGÄNGE	Schweine-Kräuterbraten mit einer Thymian Jus Gefüllte Spinat-Hähnchenbrust Plattfisch im Backteig mit Limetten-Estragon Dip Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Butter-Brösel
BEILAGEN	Duftreis Rosmarin-Kartoffeln Spätzle Honig-Karotten Brokkoli
DESSERT	Mascarponecreme mit Zimt-Birne Bananenkuchen mit Mango und Limone Frischer Obstsalat mit Melisse und Holunder

HOCHZEITS-BUFFET „CLASSIC“

VORSPEISEN

Feldsalat mit geschmolzene Tomaten, Bacon Würfel, geröstete Erdnüsse, Rosmarin-Croûtons und Kartoffel Kräuter Dressing
Marinierte Gemüse mit Feta, Tomaten-Olivensalsa und Crostini
Quiche Lorraine mit Zwiebelmarmelade
Kartoffel Gurkensalat
Puten Carpaccio mit Kräuter-Limonensauce und Granatapfel
Brotstation mit gesalzener Butter und Gurken-Joghurt Dip

SUPPE

Kokos -Süßkartoffelsüppchen mit Zitronengras

HAUPTGÄNGE

Parmesan Hähnchen mit Basilikum
Putenrollbraten mit Räucherpaprika
Gebratener Zander mit Sternanis und Ingwer
Spinat-Knödel in Pfifferlingsrahm und geröstete Erdnüsse

BEILAGEN

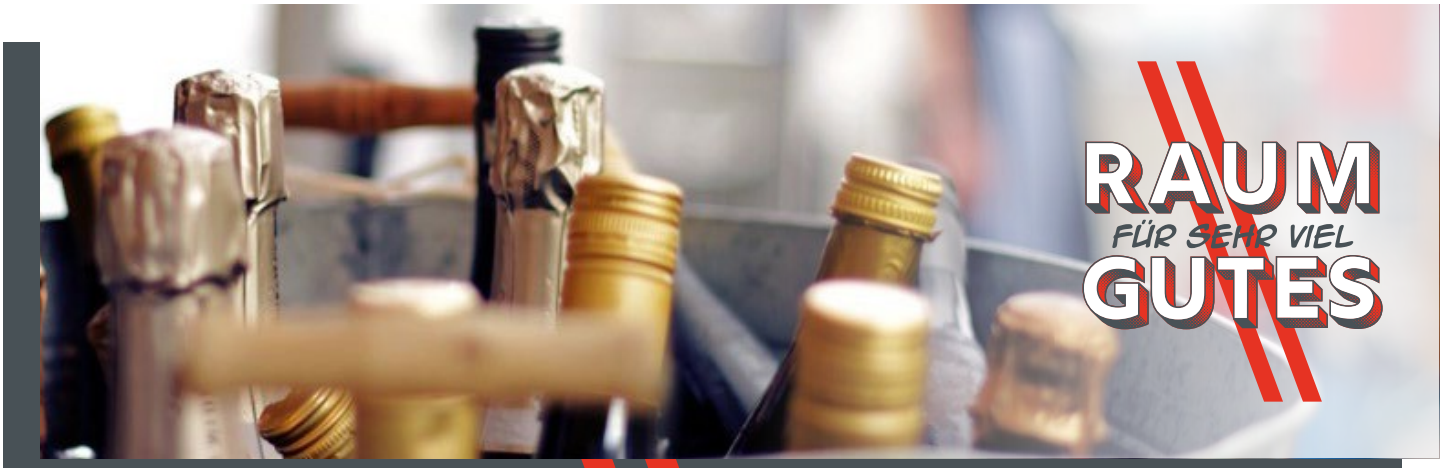
Rosmarin-Kartoffeln
Bandnudeln
Spätzle
Honig-Karotten
Brokkoli

DESSERTS

Schokoladen Crème Brûlée
Mini Muffins
Geschnittene Früchte mit Erdbeeren

HOCHZEITS-BUFFET „PREMIUM“

VORSPEISEN	Junger Salat mit Sprossen, Kräuter-Champignons, Oliven, Tomaten, Radieschen, mildem Ziegenfrischkäse, Pinienkerne, Sesam Dressing und Balsamico Vinaigrette Tomaten und Mozzarella mit grünem Pesto Gebeizter Lachs mit Rösti und Limonenschmand Süßkartoffelsalat mit Mangosprossen, Chili und Cashewnuss Roastbeef mit Wasabi und grüne Bohnen-Paprikasalat Brotstation mit gesalzener Butter und Kräuterquark
SUPPE	Spinat-Ingwersuppe mit Hähnchen und Keniabohnen
HAUPTGÄNGE	Sous Vide gegartes Rind mit Indischem Langpfeffer Schweinefilet mit Dijon Senf Miso Kabeljau mit Limonenblättern Gefüllte Süßkartoffel mit Zucchini, Mozzarella und Beluga Linsen
BEILAGEN	Kartoffel-Lauchgratin Gnocchi in Nussbutter Spätzle Ofengemüse Speckbohnen Orangen-Wirsing
DESSERTS	Vanille Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeersalat Nougatcreme mit Himbeere Käse Variation mit Feigen-Zwiebelchutney



UPGRADES

VERLÄNGERUNG		490 €	pro Stunde
KAFFEE & SNACKS	Begrüßungszeit | 2 Stunden | inkl. 3 Teilchen Fingerfood pro Person, Softgetränke, Kaffee, Personal, Geschirr & Equipment	25 €	pro Person
	Kaffeespezialitäten | 4 Stunden | inkl. Geschirr	5 €	pro Person | mind. 50
	Geschirr für eigenen Kuchen und Hochzeitstorte	1,50 €	pro Person
	Mitternachtssnack	5 €	pro Person
	Knabbereien für Stehtische	4 €	pro Schale | mind. 5
DRINKS	Sektempfang | 1 Stunde | inkl. Sekt, Softgetränke, Personal, Geschirr & Equipment	9 €	pro Person
	Individueller Event-Cocktail	6 €	pro Stück | mind. 50
	Individueller Event-Shot	ab 38 €	pro Flasche | mind. 1
	Longdrink-Pauschale | 4 Stunden | 3 Longdrinks	19,50 €	pro Person
	Longdrink-Verlängerungsstunde	5 €	pro Person
MOBILIAR	Stehtisch | mit schwarzer oder weißer Husse	15 €	
	Tisch | 1,50 x 0,75 m | mit schwarzer Husse	15 €	
	Bierzeltgarnitur	20 €	pro Stück | mind. 1
DEKORATION	Dekoration Outdoor | Lichterkette & Fackeln	80 €	
	Blumendeko Dinnertisch	28 €	pro Stück | mind. 5
	Blumendeko Stehtisch	14 €	pro Stück | mind. 5
	Lichtatmosphäre Indoor	190 €	
	Lichtatmosphäre Outdoor | LED-Lichtkonzept	380 €	
ENTERTAINMENT	Fotobox	450 €	
	Beamer + Leinwand	150 €	
	DJ & Technik | für den ganzen Abend	750 €	
	Live-Music Act	ab 900 €	
	Kicker-Tisch	35 €	
	Tischtennisplatte | inkl. Schläger und Bälle	50 €	
	Freie Trauung | 1 Stunde | inkl. Auf- und Abbau, Personal, Bänke mit Hussen und Stehtische, Getränke nach Verbrauch	420 €	
	Hochzeitstorte	ab 750 €	
	Kindertainment | 7 Stunden	350 €	

RAUM FÜR SEHR VIEL GUTES

FÜR SIE DA

Anne Lemke freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

BESUCHEN Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin

E-MAILEN events@eventkantine-berlin.de

ANRUFEN +49 (0)30 364 364 71

INSTAGRAM @eventkantineberlin

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER GENUSSBOTEN CATERING GMBH

§ 1 Geltungsbereich, Allgemeine Bestimmungen

1.1 Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend „AGB") finden auf alle Verträge Anwendung, die zwischen Genussboten Catering GmbH, Geschäftsführer Daniel Lemke, Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin (nachfolgend „Genussboten Catering") und dem Kunden über Leistungen eines Caterers zustandekommen.

1.2 Die zwischen Genussboten Catering und dem Kunden getroffenen Vereinbarungen ergeben sich ausschließlich aus den AGB, dem Angebot einschließlich der Preiskalkulation im Sinne des § 3.1 sowie der Auftragsbestätigung im Sinne des § 3.2.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung, auch dann nicht, wenn Genussboten Catering der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen. Individualvertragliche Abreden zwischen Genussboten Catering und dem Kunden gehen den AGB vor.

1.4 Einige Regelungen der AGB sind nur dann anwendbar, wenn der Kunde Verbraucher i.S.v. § 13 BGB oder Unternehmer i.S.v. § 14 BGB ist. Verbraucher ist, wer Leistungen von Genussboten Catering zu einem Zweck in Anspruch nimmt, der weder der gewerblichen noch selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer ist, wer bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung seiner/ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Genussboten Catering weist in dem jeweiligen Einzelfall ausdrücklich auf die eingeschränkte Geltung hin.

1.5 Die Vertragssprache ist Deutsch.

§ 2 Vertragsgegenstand

2.1 Genussboten Catering bietet folgende Leistungen an (nachfolgend „Catering-Leistungen"):

a. die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken;
b. die Bereitstellung von Personal;
c. die Bereitstellung von Equipment; und
d. die Organisation eines Entertainment Programms (z.B. Engagement eines DJs, Miete, Auf- und Abbau von Lichtanlagen).

2.2 Genussboten Catering kann die Catering-Leistungen auch durch die Einschaltung von Hilfspersonen ausführen lassen. Eine vollständige Übertragung der Catering-Leistungen auf einen Dritten ist ausgeschlossen, es sei denn der Kunde stimmt einer solchen Übertragung zu.

§ 3 Vertragsschluss

3.1 Genussboten Catering unterbreitet Interessenten auf der Grundlage der ihnen zur Verfügung gestellten Informationen (Teilnehmerzahl, Art der gewünschten Leistungen, Veranstaltungsort, u.a.) ein schriftliches Angebot einschließlich einer Preiskalkulation (gemeinsam nachfolgend „Angebot"). Genussboten Catering ist an das Angebot bis zu dem in dem Angebotsschreiben genannten Zeitpunkt gebunden.

3.2 Der Kunde nimmt das Angebot an, indem er es unterschrieben und mit Datum versehen an Genussboten Catering zurückschickt (nachfolgend „Auftragsbestätigung"). Mit Zugang der Auftragsbestätigung kommt der Vertrag zwischen Genussboten Catering und dem Kunden zustande.

3.3 Wünscht der Kunde eine Aufstockung der Teilnehmerzahl hat er dies Genussboten Catering bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn in Textform (z.B. per E-Mail) mitzuteilen. Eine Vertragsanpassung findet jedoch nur statt, wenn und insoweit Genussboten Catering die Aufstockung in Textform bestätigen (im Folgenden „Vertragsanpassung"). Im Falle einer Reduzierung der dem Angebot zugrunde gelegten Teilnehmerzahl findet § 8 Anwendung.

§ 4 Leistungen Genussboten Catering

4.1 Genussboten Catering erbringt die Catering-Leistungen in dem aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung ersichtlichen Umfang. Leistungsort ist der in dem Angebot genannte Veranstaltungsort (nachfolgend „Veranstaltungsort").

4.2 Zur Durchführung des Vertrages stellt Genussboten Catering dem Kunden die in dem Angebot aufgeführten Möbel, Geschirr, Gläser und sonstiges Zubehör (im Folgenden „Equipment") mietweise zur Verfügung. Die von Genussboten Catering angebotenen Speisen und Getränke werden ausschließlich auf und in dem Equipment angerichtet und serviert, soweit Genussboten Catering und der Kunde keine abweichende Vereinbarung getroffen haben. Die Reinigung des Equipments erfolgt durch Genussboten Catering.

4.3 Die Standzeit von Buffets ist auf maximal drei Stunden begrenzt. Dies entspricht geltenden Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung und den Qualitätsstandards von Genussboten Catering.

§ 5 Pflichten des Kunden

5.1 Der Kunde wird rechtzeitig die für die Durchführung der Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen einholen und Genussboten Catering auf Verlangen vorlegen. Dazu gehören auch die für den Veranstaltungsort erforderlichen Zutritts-, Einfahrts- und Parkgenehmigungen. Die für die Einholung der Genehmigungen anfallenden Kosten trägt der Kunde.

5.2 Der Kunde ist zur Nutzung des Equipments nur für die Dauer der in dem Angebot genannten Veranstaltung und am Veranstaltungsort berechtigt. Die Nutzung hat fachgerecht zu erfolgen. Der Kunde haftet für Verlust und Beschädigung des Equipments durch ihn selbst, seine Gäste oder in seinem Auftrag handelnde Dritte nach den gesetzlichen Vorschriften.

5.3 Der Kunde wird keine eigenen Speisen und Getränke zum Veranstaltungsort mitbringen, dort anbieten oder selbst konsumieren, es sei denn der Kunde und Genussboten Catering haben etwas Anderes vereinbart.

5.4 Die Entsorgung des Cateringabfalls erfolgt durch Genussboten Catering.

§ 6 Preise

6.1 Der Gesamtpreis der Catering-Leistungen ergibt sich aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung. Es handelt sich um den Brutto-Gesamtpreis einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gemäß § 3 gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Soweit der Kunde zusätzliche Catering-Leistungen von Genussboten Catering in Anspruch nimmt, werden diese gesondert berechnet.

6.2 Mit Ausnahme der Getränke verstehen sich die in der Preiskalkulation dargelegten Mengen als Mindestabnahmemengen, d.h. dass der Kunde den Preis auch dann zu zahlen hat, wenn der tatsächliche Verbrauch hinter dem geschätzten Verbrauch zurückbleibt. Nach Erreichen der Mindestabnahmemenge werden sämtliche Catering-Leistungen anhand des angegebenen Listenpreises nach realem Verbrauch abgerechnet. Sollen Getränke nur in beschränkter Menge ausgeschenkt werden, hat der Kunde dies Genussboten Catering spätestens mit Auftragsbestätigung gemäß § 3.2 mitzuteilen.

§ 7 Zahlungsbedingungen

7.1 Genussboten Catering ist berechtigt, von dem Kunden eine Anzahlung in Höhe von 50% der in der Preiskalkulation angegebenen Brutto-Gesamtpreis (nachfolgend „Bestellwert") zu fordern (nachfolgend „Anzahlung"). Die Anzahlung ist 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.

7.2 Nach Durchführung des Caterings stellt Genussboten Catering dem Kunden die erbrachten Catering-Leistungen auf der Grundlage des Angebots und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung in Rechnung. Der ermittelte Rechnungsbetrag ist abzüglich der Anzahlung innerhalb von 10 Werktagen ab Rechnungsstellung durch Überweisung auf das in der Rechnung angegebene Konto zu begleichen.

7.3 Kommt der Kunde in Zahlungsverzug, ist Genussboten Catering berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9 %-Punkten über dem Basiszinssatz geltend zu machen, es sei denn der Kunde ist Verbraucher. In diesem Fall betragen die Verzugszinsen 5 %-Punkte über dem Basiszinssatz. Genussboten Catering behält sich den Nachweis eines höheren Schadens vor.

7.4 Gegenüber der Zahlungsforderung von Genussboten Catering darf der Kunde nur mit von Genussboten Catering unbestrittenen oder gegen Genussboten Catering rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht darf der Kunde nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

7.5 Genussboten Catering ist berechtigt, Zahlungen zunächst auf ältere Verbindlichkeiten des Kunden anzurechnen. Werden außer dem Preis für die Catering-Leistungen (nachfolgend „Hauptforderung") auch Kosten und Zinsen geschuldet, so ist Genussboten Catering berechtigt, eingehende Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

§ 8 Kündigung, Pauschalvergütung

8.1 Die in dem Angebot genannten Teilnehmerzahlen sind verbindlich. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl nach Vertragsschluss ist nicht möglich.

8.2 Kündigt der Kunde den Vertrag ganz oder teilweise durch eine Absage der Veranstaltung oder Reduzierung der Teilnehmerzahl (nachfolgend „Stornierung"), steht Genussboten Catering eine pauschalierte Vergütung für bis zum Zeitpunkt der Stornierung bereits erbrachten Leistungen und Aufwendungen zu, wobei er sich dasjenige anrechnen lassen muss, was er infolge der Stornierung an Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Verwendung seiner Arbeitskraft erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt (nachfolgend „Pauschalvergütung").

8.3 Grundlage der Berechnung der Pauschalvergütung ist die in dem Angebot ausgewiesene Bestellwert im Sinne des § 7.1. Die Pauschalvergütung beträgt bei

- Stornierung bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 40 % des Bestellwertes;
- Stornierung bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Bestellwertes; und
- Stornierung bis zu 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn einschließlich des Veranstaltungstags: 90 % des Bestellwertes.

8.4 Im Falle einer teilweisen Stornierung beziehen sich die Prozentangaben jeweils auf den Bestellwert des nicht erbrachten Teils der vertraglich vereinbarten Catering-Leistungen. Eine bereits geleistete Anzahlung wird mit der Pauschalvergütung verrechnet. Genussboten Catering hat das Recht, nachzuweisen, dass ihnen höhere Aufwendungen entstanden sind. Der Kunde hat das Recht, nachzuweisen, dass Genussboten Catering keine Aufwendungen erbracht haben oder die Aufwendungen nicht dem Bestellwert entsprechen.

8.5 Die Kündigung gemäß § 8.2 bedarf der Textform. Maßgeblich ist der Zugang der Kündigungserklärung bei Genussboten Catering.

§ 9 Leistungshindernisse

9.1 Lieferungs- oder Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die außerhalb des Einflussbereiches von Genussboten Catering liegen und Genussboten Catering die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat Genussboten Catering nicht zu vertreten.

9.2 Soweit sich Genussboten Catering zur Erbringung der Catering-Leistungen selbst von einem Dritten (nachfolgend „Lieferant") mit Lebensmitteln für die Zubereitung von Speisen beliefern lassen, diese Lieferung ausbleibt und die benötigten Lebensmittel auch anderweitig nicht mit zumutbarem Aufwand beschafft werden können, behält sich Genussboten Catering vor, die vertraglich vereinbarten Speisen durch vergleichbare Leistungen zu ersetzen. Dieser Selbstbelieferungsvorbehalt gilt nur dann, wenn Genussboten Catering das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten hat. Genussboten Catering hat das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten, soweit rechtzeitig mit dem Lieferanten ein sog. kongruentes Deckungsgeschäft zur Erfüllung der Vertragspflichten abgeschlossen wurde.

§ 10 Gewährleistung, Rügeobliegenheit

10.1 Soweit nachfolgend nicht abweichend geregelt, richtet sich die Sach- oder Rechtsmängelhaftung von Genussboten Catering nach den gesetzlichen Vorschriften.

10.2 Ist der Kunde Unternehmer, so hat er offensichtliche Mängel der Leistung unverzüglich mündlich und spätestens innerhalb von zwei Wochen schriftlich bei Genussboten Catering anzuzeigen. Eine verspätetet Rüge führt zum Ausschluss der Gewährleistung und Haftung von Genussboten Catering.

10.3 Versteckte Mängel sind Genussboten Catering von dem Kunden, der Unternehmer ist, unverzüglich nach Entdeckung des Mangels, spätestens jedoch innerhalb von drei Tagen nach Kenntniserlangung anzuzeigen.

10.4 Genussboten Catering haftet nicht für eine unsachgemäße Aufbewahrung und Handhabung der gelieferten Speisen und Getränke durch den Kunden oder von ihm beauftragte Dritte.

§ 11 Haftung

11.1 Genussboten Catering haftet für Schäden unbeschränkt, soweit die Schadensursache auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Genussboten Catering, eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht. Für fahrlässiges Verhalten haftet Genussboten Catering nur bei Verletzung einer Pflicht, deren Erfüllung für die Erreichung des Vertrages zweckwesentlich ist und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflicht), soweit Genussboten Catering nach den bei Vertragsschluss bekannten Umständen typischerweise mit den verursachten Schäden rechnen mussten. Im Übrigen ist die Haftung von Genussboten Catering - auch für Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen - ausgeschlossen.

11.2 Die in § 11.1 vorgesehenen Haftungsausschlüsse und -begrenzungen gelten nicht bei der Verletzung von Leben, Gesundheit oder Körper, für einen Mangel nach Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit des Produktes sowie für arglistig verschwiegene Mängel. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

§ 12 Datenschutz

Genussboten Catering erhebt und speichert Daten des Kunden, die für die Geschäftsabwicklung notwendig sind. Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten beachtet Genussboten Catering die gesetzlichen Bestimmungen.

§ 13 Änderungen der AGB

Genussboten Catering ist jederzeit berechtigt, Änderungen der AGB vorzunehmen, sofern nicht wesentliche Regelungen des Vertragsverhältnisses (insbesondere Art und Umfang, Laufzeit, Kündigung) umfasst sind. Die geänderten Bedingungen werden dem Kunden in Textform mindestens sechs Wochen vor Inkrafttreten bekanntgegeben. Die Änderungen gelten als genehmigt, wenn der Kunde diesen nicht innerhalb von sechs Wochen nach Zugang der Mitteilung widerspricht. Bei Ausübung des Widerspruchsrechts werden die Änderungen nicht Vertragsbestandteil und der Vertrag wird unverändert fortgesetzt. Das Kündigungsrecht bleibt hiervon unberührt.

§ 14 Anwendbares Recht

Auf die AGB und die zwischen dem Kunden und Genussboten Catering bestehende Vertragsbeziehung findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Die Anwendung des deutschen-internationalen Privatrechts sowie des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

§ 15 Schlussbestimmungen

15.1 Änderungen und Ergänzungen der AGB bedürfen der Textform.

15.2 Sollten einzelne Bestimmungen der AGB unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der AGB im Übrigen nicht.

15.3 Ist der Kunde Kaufmann, wird als Gerichtsstand für alle zwischen dem Kunden und Genussboten Catering erwachsenden Streitigkeiten Berlin vereinbart. Für den Fall, dass die Streitigkeit in die sachliche Zuständigkeit der Amtsgerichte fällt, ist das Amtsgericht Berlin-Mitte zuständig.