

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Parkrestaurants „Alte Mühle“

Stand: Mai 2022

1. Geltungsbereich

Diese Bestimmungen gelten für alle Schuldverhältnisse zwischen dem Parkrestaurant „Alte Mühle“ (Restaurant) und dem Auftraggeber. Geschäftsbedingungen des Auftraggebers finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Leistungsumfang

Das Restaurant ist verpflichtet, die gebuchten Räumlichkeiten bereitzuhalten und vereinbarte Leistungen zu erbringen.

Als „all inclusive“ ausgewiesene Angebote gelten ab dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn für 8 Stunden. Nach deren Ablauf stellt das Restaurant dem Auftraggeber pro angefangener Stunde 650 Euro für Personal- und Raumkosten sowie den getätigten Verzehr nach der á la Carte-Preisliste in Rechnung.

Der Verzehr eigener Speisen und Getränke auf dem Gelände des Restaurants ist untersagt.

Der Auftraggeber ist verpflichtet, bei Musikdarbietungen die erforderlichen Meldungen und Abrechnungen gegenüber der GEMA sowie der Künstlersozialkasse vorzunehmen. Darüber hinaus berechnet das Restaurant bei Musikdarbietungen eine Servicepauschale von 30 Euro.

3. Zahlung, Fälligkeit und Vorschuss

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die für die Leistungserbringung vereinbarten Preise zu zahlen.

Rechnungen des Restaurants sind binnen 4 Tagen ab Zugang fällig.

Das Restaurant ist berechtigt, bei Reservierungen und Bestellungen ab 100 Personen eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des vereinbarten oder zu erwartenden Menüpreises zu verlangen. Sofern eine geforderte Vorauszahlung nach einer gesetzten angemessenen Frist nicht gezahlt wird, ist das Restaurant berechtigt, den Vertrag zu kündigen und Schadensersatz entsprechend der Bestimmungen zur Stornierung (Ziffer 5) zu verlangen.

4. Verbindlichkeit von Reservierungen und Bestellungen

Alle Reservierungen und Bestellungen sind verbindlich. Eine Reservierung ist die Absprache, Tische oder Räumlichkeiten zu einer bestimmten Zeit für den Auftraggeber für á la Carte-Bestellungen freizuhalten. Eine Bestellung ist eine Reservierung, bei der bestimmte Bewirtungsleistungen, wie Menüs, Buffets oder Getränke, bereits vorab vereinbart werden. Das Restaurant erhebt bei Reservierungen und Bestellungen im Rahmen der Endabrechnung ein Entgelt in Höhe von 1 Euro pro Person.

5. Reduzierung der Personenzahl und Stornierung

Stornierungen und Reduzierungen der Personenzahl sind nur entsprechend der nachfolgenden Bestimmungen kostenfrei möglich. Es obliegt dem Auftraggeber, die Einhaltung der Fristen nachzuweisen.

Eine Reduzierung der Personenzahl um bis zu 10% ist bis 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei. Darüber hinaus

gelten die Stornierungsfristen entsprechend, wobei die zu reduzierende Personenzahl maßgeblich ist.

- Die Stornierung von Ballterminen am Wochenende, von Hochzeiten und von Veranstaltungen ab 11 Personen ist bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.
- Die Stornierung sonstiger Veranstaltungen von bis zu 10 Personen ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.

Für Reduzierungen der Personenzahl und Stornierungen, die nach obigen Bestimmungen nicht kostenfrei sind sowie bei Nichterscheinen ohne Stornierung, stellt das Restaurant dem Auftraggeber für jede nicht erschienene Person Folgendes in Rechnung:

- Bei Bestellungen Menüpreis ohne Getränke. Die Speisen bzw. die entsprechenden Waren können vom Auftraggeber mitgenommen werden.

Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten nachzuweisen, dass dem Restaurant kein Schaden oder ein erheblich geringerer Schaden entstanden ist.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20% behält sich das Restaurant vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten und vereinbarten Tische oder Räume zu ändern und Personen anderweitig zu platzieren. Das Restaurant wird hierbei bemüht sein, den Wünschen des Auftraggebers möglichst weit entgegenzukommen.

6. Rücktrittsrecht des Restaurants

Das Restaurant ist berechtigt, aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor im Falle höherer Gewalt oder sonstiger vom Restaurant nicht zu vertretender Umstände wie zum Beispiel Fachkräftemangel, welche die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund erwächst dem Auftraggeber kein Schadensersatzanspruch.

7. Haftung

Für Beschädigungen, die durch den Auftraggeber, dessen Gäste oder von ihm beauftragte Dritte verursacht werden, haftet der Auftraggeber.

Die Haftung des Restaurants für eigenes Verschulden und das Verschulden seiner Erfüllungsgehilfen ist auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Diese Haftungsbeschränkung gilt nicht für Ansprüche aus Produkthaftung, einer vom Restaurant übernommenen Garantie und Ansprüchen aufgrund einer Lebens-, Körper- oder Gesundheitsverletzung und einer Verletzung von solchen Pflichten, deren Einhaltung zur Erreichung des Vertragszwecks unabdingbar ist und auf deren Einhaltung der Kunde vertrauen kann (Kardinalpflichten). Im letzten Fall ist die Haftung jedoch auf den Ersatz der typischen, vorhersehbaren Schäden beschränkt.

Mitgeführte Gegenstände des Kunden befinden sich auf dessen Gefahr im Restaurant. Für Verlust, Untergang oder Beschädigung übernimmt das Restaurant keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

8. Schriftform

Abweichende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für Änderungen dieses Schriftformerfordernisses.