

# Allgemeine Geschäftsbedingungen Gasthaus Spitzer



Gasthaus Spitzer  
Inhaber: Stefan Spitzer  
Lohweg 10  
84072 Au/Osterwaal  
Ust-IdNr. DE 128077253

## 1. Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas, etc.) inkl. MwSt. und sind ohne Abzug an Gasthaus Spitzer zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Die Angebotspreise gelten zwei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit sind wir berechtigt, Preiserhöhungen der Hersteller oder Lieferanten und Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.

## 2. Garantierte Teilnehmerzahl

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die Gästezahl vom Kunden spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird! Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

## 3. Anzahlung

Bei Veranstaltungen ab 40 Personen ist eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Menüpreises bis 10 Tage vor der Veranstaltung an uns zu überweisen. Bei Großveranstaltungen behalten wir uns die Höhe der Anzahlungssumme vor.

## 4. Zahlungsbedingungen

Die Rechnung ist, wie branchenüblich, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen.

## 5. Lieferung & Leistungserbringung

- Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar vor Ort bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung von Speisen durch den Kunden oder Auftraggeber übernehmen wir keinerlei Haftung.
- Alle von uns angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke verbleiben in unserem Eigentum. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände (z.B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis hin zur Retournierung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verluste sind vom Auftraggeber zu vertreten.

## 7. Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

## 8. Übrige Speisen bei Buffets

Unser Ziel ist es, Ressource zu schonen. Falls doch mal Essen übriggeblieben ist, können Sie die Speisen in eine Take away Box einfüllen. Geben Sie uns 5 Tage vor dem Event Bescheid und wir bringen biologisch abbaubare Verpackungen mit. Das hilft der Umwelt und vermeidet, dass zu viel Essen weggeworfen wird. Pro Behälter verrechnen wir 0,60 €. Sollten keine Speisen vom Buffet mitgenommen werden wollen, werden die Lebensmittel von uns wieder mitgenommen und entsprechend entsorgt.

## 9. Verrechnung

- Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Getränke, sofern nicht gesondert vereinbart, nach Verbrauch.
- Die Abrechnung von Personal-Stundenleistungen erfolgt immer im 15 Minuten Sprüngen.

- c. Veranstaltungen enden ohne vorherige Absprache um 24.00 Uhr. Gerne feiern wir mit Ihnen auch über unsere offiziellen Öffnungszeiten hinaus. Für die Verlängerung der Veranstaltung fällt ab 0.00 Uhr pro angefangene Stunde und Mitarbeiter (min. 2 Personen) eine Gebühr von Euro 85,00 € an. Diese wird der Rechnung hinzugefügt. Der Kunde gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs. Ausschankschluss ist 02.30 Uhr - Sperrstunde ist 3.00 Uhr. Bei In House-Veranstaltungen haben Sie bitte Verständnis, dass Sie das Gelände ab 03:00 verlassen müssen.

## **10. Storno**

Eine schriftliche Stornierung des Cateringauftrags durch den Auftraggeber ist:

- Bis 60 Tage vor der Veranstaltung --> kostenlos
- Bis 14 Tage vor der Veranstaltung --> werden 25 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 3 Tage vor der Veranstaltung --> werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor der Veranstaltung sind wir berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

## **11. Rücktritt des Gasthauses**

- a. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, sind wir in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf unsere Rückfrage auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- b. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer 4 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- c. Ferner sind wir berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  1. höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  2. Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
  3. wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung unseren reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies unserem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist.

Bei berechtigtem Rücktritt unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz

## **12. Gesamtrechnung bei Gruppen ab 20 Personen**

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier nur eine gesamte Abrechnung machen können.

## **13. Raummiete bei Exklusiv-Reservierung**

Auf Anfrage (abhängig von Teilnehmerzahl und Gesamtumsatz).

## **14. Feuerwerk**

Das Anzünden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Skylaternen etc. ist aus feuerpolizeilichen Gründen in unseren Räumen/auf unserem Gelände nicht gestattet.

Osterwaal, Februar 2019

Alle vorherigen Preislisten/AGB's verlieren hiermit ihre Gültigkeit