



Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Unser Restaurant gilt seit 1976 als kulinarischer Anker im Segelhafen von Seebruck und es bietet Ihnen eine wunderschöne Location für Ihre einzigartige, unvergessliche Hochzeitsfeier. Eine traumhaft schöne Umgebung mitten im Chiemgau am bayrischen Meer und mit einmaligem Panoramablick, hier können Sie Ihren Traum wahr machen. Unserem Team ist es ein Anliegen Sie bei Ihrer Feierlichkeit nach allen Künsten der Kulinarik und des Gastgebertums zu verwöhnen. Verlassen Sie sich auf die Kompetenz unseres Hauses. Ganz nach Ihren Wünschen planen wir Ihren großen Tag. Ob romantisch, vintage oder modern – wir finden das richtige für Sie.

Lassen Sie sich beraten und genießen Sie unvergessliche Stunden in unserem Hause.

Ihr Hafenwirt-Team.



2023

RÄUMLICHKEITEN HOCHZEITSLOCATIONS

Ob eine Trauung nur im engsten Kreis in unserer Seestube oder ein rauschendes Fest in unserem Panoramasaal: In unserem Hause stehen Ihnen verschiedene Hochzeitslocations zur Verfügung.

PANORAMASAAL

- Bietet Platz für bis zu 100 Personen
- Runde Tische für bis zu 8 Personen
- Glasfront mit Alpen- und Seeblick
- Mit eigenem Balkon und SKYBAR
- Professionelle HiFi-Musik-Anlage
- Tanzfläche verfügbar

SKYBAR

- Bietet Platz für bis zu 16 Personen
- Exklusiver Barbereich
- Glasfront mit Alpen- und Seeblick
- Eigener Balkon

SEESTUBE

- Bietet Platz für bis zu 45 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Westterrasse mit Überdachung
- Variable Tafelanordnung

Restaurant - KAMINSTUBE

- Bietet Platz für bis zu 45 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Durchgang zur Terrasse
- Eigener Kamin

Restaurant - BLAUER SALON

- Bietet Platz für bis zu 30 Personen
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- Variable Tafelanordnung auf der Empore

SONNENTERRASSE

- Bietet Platz für bis zu 250 Personen
- Variable Tischanordnung
- Traumhafter Alpen- und Seeblick
- (Buchbar ab 100 Personen)



DIE PERFEKTE PAUSCHALE

PACKAGES

Package 1

- **Sektempfang**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - 1 Glas Prosecco Hausmarke pro Person mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup nach Wahl, Mineralwasser
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten nach Absprache + endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, Mineralwasser
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 2 Gang Menü oder 2 Gang Büffet der Saison nach Absprache (Menüverkostung vorab inklusive)
 - Getränke von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr frei
Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, sowie Heißgetränke (Cocktails wie z.B. Hugo, Aperol Spritz oder Longdrinks und Weine sind nicht inklusive)
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps (Williamsbirne, Marillenbrand oder Ramazotti)
- Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 € Nachtzuschlag = Gebühr ohne Getränke
- Musik bis maximal 24:00 Uhr, Sperrstunde 01:00 Uhr

Pro Person

€ 120,00

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken, weiße Mundservietten, sowie weiße Tafelkerzen
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

Package 2

- **Sektempfang + Holzfassbier 10 l**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - Endlos Prosecco Hausmarke wahlweise mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup, sowie Mineralwasser und ein Holzfassbier zum selber zapfen
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten nach Absprache + endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, sowie Mineralwasser, Softdrinks + Bier
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 3 Gang Menü oder Büffet der Saison nach Absprache (Menüverkostung vorab inklusive)
 - Alle Getränke von 18:00 Uhr bis 01:00 Uhr frei
Weißwein, Rotwein nach Vorgabe vom Restaurant, Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, Hugo, Aperol Spritz, sowie Heißgetränke (Longdrinks sind nicht inklusive)
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps (Williamsbirne, Marillenbrand oder Ramazotti)
- Ab 22:00 Uhr bis 24:00 Uhr „Candy Bar“ mit diverssem Knabberzeug + Gummibärchen
- Mitternachtssnack nach Wahl
- Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 €
Nachzuschlag = Gebühr ohne Getränke
- Musik bis maximal 01:00 Uhr, Sperrstunde 02:00 Uhr

Pro Person

€ 160,00

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken, weiße Mundservietten
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

Package 3

- **Champagnerempfang + Holzfasslbier 10 l**
 - Bei schönem Wetter im Freien mit Stehtischen und Blick zum See
 - Champagner wahlweise mit Orangensaft, Aperol und Holunderblütensirup, sowie Mineralwasser und ein Holzfasslbier zum selber zapfen
 - 3 verschiedene Canapés pro Person zur Wahl
- **Kaffee – Kuchenbuffet**
 - Verschiedene Kuchen und Torten nach Absprache + endlos Kaffee, Tee und heiße Schokolade, sowie Mineralwasser, Softdrinks und Bier
- **Abendessen**
 - Wählen Sie zwischen einem 4 Gang Menü oder Büffet der Saison nach Absprache (Menüverkostung vorab inklusive)
 - Frisches Baguette & 2 Aufstriche nach Wahl am Tisch eingestellt
 - Alle Getränke von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr frei
Weißwein, Rotwein nach Vorgabe vom Restaurant, Mineralwasser, Biere, alkoholfreie Getränke, Hugo, Aperol Spritz und Longdrinks, sowie Heißgetränke
- Nach dem Abendessen 1 Runde Schnaps (Williamsbirne, Marillenbrand oder Ramazotti)
- Ab 22:00 Uhr bis 02:00 Uhr „Candy Bar“ mit diverserem Knabberzeug + Gummibärchen
- Mitternachtssnack nach Wahl
- Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 400 € Nachtzuschlag = Gebühr ohne Getränke
- Musik bis maximal 02:00 Uhr, Sperrstunde 03:00 Uhr

Pro Person

€ 210,00

Im Preis inbegriffen:

- Weiße Tischdecken, weiße Mundservietten
- Tellergeld
- Raummiete für eine Buchungsoption

Buffetvorschläge

Wählen Sie Ihr Wunschbuffet je nach Package
(eine Vorspeise, drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl, sowie ein
Dessert)

Suppen

Hochzeitssuppe Leberspätzle/Pfannkuchen/Gemüwestreifen
Hafenwirts Fischsuppe Lachs/Meeresfrüchte/Safran/Crostini
Topinambursuppe Trüffel/Wermut
Karottensuppe Ingwer/Crôutons
Thai- Koriandersuppe Kokos/Pastinake

Vorspeisen

Blattsalate, Karottensalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Honig-Senf-Dressing
Burrata und Tomaten Basilikumpesto/Balsamico
Rote Beete Carpaccio Pilze/Feta/Kräuter/Kerne
Roastbeef Remoulade/Rucola/Kren
Renkenmatjestatar Gurke/Apfel/Cremè fraîche/Limette
Feine Brotauswahl, Laugengebäck, Butter
Bayerisches Brotzeitbrett und/oder Kasbrettl

Hauptspeisen

Fleisch

Ofenfrischer Schweinebraten Kümmel/Bier

Hafenwirtschnitzel Senf-Meerrettich

Rosa gebratener Kalbsrücken Kräuter

Rinderlende Simmentaler

Gesottene Ochsenbrust Wurzelgemüse

Fisch

Filet von der Chiemseerenke

Zanderfilet

Filet vom Bachsaibling

Forellenfilet

Lachsfilet

Black Tiger Garnelen

Geflügel

Backendl Landhähnchen

Maishendlbrust

Barbarie Entenbrust

Beilagen

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Rosmarinkartoffeln, Pilzrisotto, Gemüse-Pesto-Risotto, Safranrisotto, Linguine, Kartoffelstampf, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln

Krautsalat, Blaukraut, Speck-Wirsing, Rahmspinat, mediterranes Grillgemüse, frisches Marktgemüse, Schmorgemüse, Linsengemüse, vegetarische Kokoscurry

Nachspeisen

Kaiserschmarren Apfelmus/Zwetschgenröster

Weißes Schokoladenmouse Mango

Dunkles Schokoladenmouse Himbeere

Creme Brûlée Karamell/Vanille

Tiramisu_Amaretto/Kaffee

Bayerisch Creme Erdbeere

Canapès

Französischer Brie/Feigensenf/Trauben
Mozzarella/Tomaten/Basilikum/Crema Aceto
Räucherlachs/Meerrettich/Dill
Roastbeef/Remoulade/Rucola
Alztaler Bauernschinken/Süßrahmbutter/Kren
Obazda/Laugengebäck/Zwiebel
Mailändersalami/Gurken/Kirschtomaten

Fingerfood

Falafel Korianderdip/Hummus
Spinat-Käse-Muffin Getrocknete Tomate/Sesam
Mini-Fleischpflanzerl Senfdip/Kartoffelsalat
Wurstsalat im Glas
Burrata Geschmolzene Tomaten/Pesto
Lachstatar Guacamole/saure Radieschen
Roastbeef Remoulade/Rucola
Quinoasalat Paprika/Tomate/Curry

Mitternachtssnack

Kaltes, bayerisches Schmankerlbuffet
Gulaschsuppe/Schwarzbrot
Currywurst/Semmel
Linseneintopf/Salsiccia

Menüvorschläge

Wählen Sie Ihr Wunschmenü je nach Package
(eine Vorspeise, drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl, sowie ein
Dessert)

Suppen

Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen/Pfannkuchenstreifen oder
Leberspätzle

Karottensuppe Ingwer/Crôutons

Brunnenkressesuppe Garnele/Pastinake

Topinambursuppe Trüffel/Wermut

Hafenwirts Fischsuppe Lachs/Meeresfrüchte/Safran/Crostini

Thai- Koriandersuppe Kokos/Pastinake

Kartoffel-Lauch-Suppe Speck/Trüffel

Vorspeisen

Wilde Wiese Kirschtomaten/Gurken/Radieschen/Kerne - wahlweise mit
Ziegenkäse oder **Black Tiger Garnele**

Rote Beete Carpaccio Pilze/Kräuter/Feta

Renkenmatjestatar Apfel/Gurke/Limette

Roastbeef Remoulade/Rucola

Lachstatar Guacamole/saure Radieschen

Geräucherte Entenbrust Quinoa/Rote Beete/Meerrettich

Hauptspeisen

Fleisch

Krustenbraten vom Strohschwein

Semmelknödel/Dunkelbiersoße/Spitzkrautsalat

Hafenwirtschnitzel Senf-Meerrettich/Kartoffel-
Gurkensalat/Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren

Rindersaftgulasch_Semmelknödel/Paprika

Rinderschmorbraten Spätzle/Burgundersoße/Wurzelgemüse

Zwiebelrostbraten vom Weideochsen Kartoffel-
Bohnengröstl/Portweinjus

Rosa gebratener Kalbsrücken Kartoffelgratin/Schmorgemüse

Gesottene Ochsenbrust Wurzelgemüse/Kartoffeln/Kren

Gulasch vom heimischen Hirsch Semmelknödel/Preiselbeeren

Fisch

Filet von der Chiemseerenke Gemüse-Pesto-Risotto/Weißweinssoße

Bachsablingsfilet Belugalinsen/Wurzelgemüse

Bachforellenfilet Linguine/Safran/mediterranes Gemüse

Zanderfilet Graupenrisotto/Tomatenragout/Basilikumsoße

Geflügel

Maishendlbrust Rahm-Gemüse-Polenta

Barbarie Entenbrust Rote Beete Risotto/Meerrettichsoße

Vegetarisch

Pilzrisotto Schnittlauch/Gemüse/Weißweinsauce

Ravioli Mediterranes Gemüse/Safransauce

Gnocchi Schnittlauchauce/Pilze

Käsespätzle Röstzwiebeln/Birne

Spinatknödel Tomatensugo/Parmesan

Feine Blattsalate wahlweise mit Ziegenkäse, Tofu oder Garnelen

Kirschtomaten/Kerne/Gurken/Karotte

Nachspeisen

Kaiserschmarren Apfelmus/Rum/Rosinen

Kokos-Mango-Delice_Sorbet/Crumble

Dunkles Schokoladenmousse Kirschen/Krokant

Weißes Schokoladenmousse Erdbeeren/Crumble

Cheesecake Macaron/Himbeeren

KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN

EXTRAS

Chiemseer Fotobox

Gerne können Sie diese für 500,00 € / Tag buchen.

Fahrdienste / Taxis

Wir bitten Sie uns rechtzeitig, jedoch mindestens einen Tag vorab zu informieren, ob wir einen Fahrdienst organisieren dürfen.

Zusätzliche Kosten fallen hierfür an.

Hochzeitstorte

Wir machen uns für die passende Konditorei Ihrer Hochzeitstorte auf die Suche.

Blumenschmuck / Tischdeko

Gerne beraten und organisieren wir für Sie den perfekten Hochzeitschmuck.

Freie Trauung

Eine freie Trauung ist möglich.

Hierfür würden wir um ein persönliches Gespräch bitten, um individuell auf Ihre Wünsche eingehen zu können.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Gschwendner Kulinarik GmbH

Am Chiemseepark 7, 83358 Seebruck am Chiemsee

Stand: Oktober 2022

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen und des Restaurants der Firma Gschwendner Kulinarik GmbH, Am Chiemseepark 7, 83358 Seebruck (nachfolgend Restaurant Hafenwirt genannt) - zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants Hafenwirt.

2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants Hafenwirt, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss,-partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant Hafenwirt zustande; diese sind die Vertragspartner.

2. Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant Hafenwirt eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt. Das Restaurant Hafenwirt haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für ihre 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, wenn das Restaurant Hafenwirt die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants Hafenwirt beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants Hafenwirt beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants Hafenwirt steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants Hafenwirt auftreten, wird das Restaurant Hafenwirt bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des

Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant Hafewirt rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Alle Ansprüche gegen das Restaurant Hafewirt verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants Hafewirt beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Restaurant Hafewirt ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von dem Restaurant Hafewirt zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Restaurants Hafewirt zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants Hafewirt an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften (z.B. GEMA).

3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der von dem Restaurant Hafewirt allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.

4. Rechnungen des Restaurants Hafewirt ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 14 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant Hafewirt ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant Hafewirt berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Restaurant Hafewirt bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten. Das Restaurant Hafewirt ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants Hafewirt aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Stornierung)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit Restaurant Hafewirt geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants Hafewirt. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus

dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants Hafenwirt zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

2. Sofern zwischen dem Restaurant Hafenwirt und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants Hafenwirt auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant Hafenwirt ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.

3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant Hafenwirt berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant Hafenwirt berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt durch das Restaurant Hafenwirt

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Restaurant Hafenwirt in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants Hafenwirt auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Restaurant Hafenwirt ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Restaurant Hafenwirt berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von dem Restaurant Hafenwirt nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; Das Restaurant Hafenwirt begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants Hafenwirt in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants Hafenwirt zuzurechnen ist oder aber ein Verstoß gegen Klausel I Nr. 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants Hafenwirt entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der VA-Zeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant Hafenwirt mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants Hafenwirt.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird von dem Restaurant Hafenwirt bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Restaurant Hafenwirt berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant Hafenwirt diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant Hafenwirt die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant Hafenwirt trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Restaurant Hafenwirt. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet (Korkgeld).

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Restaurant Hafewirt 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 dem Restaurant Hafewirt von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants Hafewirt bedarf deren schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurant Hafewirt gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant Hafewirt diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant Hafewirt pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Restaurant Hafewirt berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Restaurant Hafewirt eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Restaurants Hafewirt ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Restaurant Hafewirt zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant Hafewirt diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen/dem Restaurant. Das Restaurant Hafewirt übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants Hafewirt. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. 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. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Restaurant Hafewirt berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant Hafewirt berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant Hafewirt abzustimmen.

3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Restaurant Hafenwirt die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant Hafenwirt für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Restaurant Hafenwirt kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist 83358 Seebruck am Chiemsee.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants Hafenwirt. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand ebenfalls 83358 Seebruck am Chiemsee.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Ich habe die oben genannten Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Gschwendner Kulinarik GmbH gelesen und verstanden.

_____, am _____._____
