

Veranstaltungsmappe



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, werden wir gerne mit Ihnen ein individuelles Angebot erstellen. Überzeugen Sie sich von unseren Möglichkeiten und erkundigen Sie sich bei unserem Veranstaltungsteam. Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen Gesprächstermin, um die Detailfragen zu besprechen. Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Hinweis: Die Buffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen (Ausnahme: Grill-Buffet ab 30 Personen) an.
In den Genuss eines Menüs kommen Sie bereits ab 10 Personen.

Ihr Hopfingerbräu Team

Ebertstraße 24 | 10117 Berlin

Tel.: +49 (0)30 20 45 86 37 | Fax: +49 (0)30 20 60 78 34

E-Mail: info@hopfingerbraeu-im-palais.de

Webseite: www.bier-genuss.berlin

Öffnungszeiten: April bis Oktober von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr

November bis März von 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr



Inhaltsverzeichnis



Menüvorschläge	3-8
Buffetvorschläge	9-12
Parlamentarisches Frühstück	13
Getränkepauschalen	14
Sektempfang	15
Kapazitäten	16
Sonstige Kosten	17
Ein kleiner Auszug unserer Gästedeckel	18
Allgemeine Geschäftsbedingungen	19-22



Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Rucolasalat, Zitrone und gebackenen Kapern ^{g,o,d}

Rindercarpaccio

mit geschmorten Portweinzwiebeln und Parmesansplitter ^{l,g,o}

Gebackener Ziegenkäse

im Schinkenhemd an Mesclunsalat und Himbeervinaigrette ^{g,l,i}

Tatar vom Räucherlachs

auf Pumpernickel mit kleinem Salat und Honig-Dill-Senfsauce ^{i,g}

Scheiben vom Roastbeef

an kleinem Salat mit Remouladensauce ^{c,i}

Matjestatar

mit Gewürzgurke, Radieschen und roten Zwiebeln ^g

Gefüllte Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse

auf Couscous mit getrockneten Tomaten und Minze ^{g,i,a}

Tranchen von der Entenbrust

auf Chicorée mit Orange, Granatapfel und karamellisierten Walnüssen ^h

Marinierter Babymozzarella

auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Bitterlemongel ^{g,o}

Allergen:

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)



Suppen

Frühling

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratenem Garnelenspieß ^{a,g,i,b}

Champignoncremesüppchen
mit gebeizten Roastbeefstreifen ^{a,g,i}

April bis Juni

Spargelvelouté
mit Spargelspitzen und Croutons ^{a,g,i}

Sommer

Blumenkohlsüppchen
mit Schnittlauch und Croutons ^{a,g}

Kalte Gurken-Joghurtsuppe
mit Dill und Lachsstreifen ^g

Brokkolicremesuppe
mit Brokkoliröschen und gerösteten Mandelsplittern ^{a,g,h}

Allergien:

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)



Herbst

Kürbis-Kokos-Ingwersuppe
mit Datteln im Speckmantel ^{a,g,i,l}

Schwarzwurzelsüppchen
mit gebackener Petersilie ^{a,g,i}

Maisvelouté
mit Popcorn und Majoran ^{a,g,i}

Winter

Champagnerkrautsüppchen
mit Cranberries ^{a,g,i}

Maronencremesuppe
mit Croutons und Kräutern ^{a,g,i}

Alternativ Ganzjährig

Tomatensüppchen
mit Schmand und Rucolapesto ^g

Hähnchen-Kokossuppe
mit Champignons und Lauch ⁱ

Rinderbrühe
mit Flädle, Eierstich und Gemüsebrunoise ^{a,c,g,i}

Allergen:

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)



Hauptgänge

Hähnchencurry

mit Kokosmilch, Cashewnüssen und Limettenduftreis ^{e,g,i,h}

Eisbein

mit Sauerkraut und Erbspüree ^{i,g}

Gebratenes Zanderfilet

auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln ^{l,g,d}

Blutwurst

mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a,g,i,l}

Boeuf Stroganoff

mit Butterknöpfle ^{a,c,g,i}

Gebratenes Lachsfilet

auf Cremespinat, Zitronensauce und Kartoffelplätzchen ^{a,c,g,i,d}

Kassler vom Schweinenacken

auf Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln ^{g,i,l,a}

Saltimbocca vom Hähnchen

auf Tomatensugo mit Zucchini Salat und Kartoffelgratin ^{c,g,l}

Spanferkelrollbraten

mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a,i}

Maishähnchenbrust

auf buntem Pfannengemüse und Couscous ^{a,g}

Allergen:

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)



Schweinemedallions im Speckmantel
mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln ^{a,i,l}

Tafelspitz

mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{a,g,i}

Eisbeinsülze

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{c,i}

Hauptgänge Vegetarisch

Pasta mit Gemüse

in Rahmsauce mit Rucolapesto ^{a,g}

Bergkäseknödel

auf Pilzrahmrout mit kleinem Salat ^{a,c,g,i}

Gemischter Salat

mit Mozzarellakugeln ^{i,g}

Auberginenpiccata

auf Tomatensauce mit Zucchini-Orangensalat ^{a,g,c}

Geschmorte Zucchini-Schiffchen

auf Couscous mit getrockneten Tomaten und Minze ^a

Allergen:

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)



Desserts

Vanille Panna Cotta mit glasierten Kirschen ^{g,l}

Himbeer-Mascarpone-Creme ^{g,a,c}

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Espressocreme mit Löffelbiskuit und Kakao ^{a,c,g}

Schwarzwaldmädel ^{g,l}

Mousse au Chocolat mit Beerenobst ^{c,g}

„Banana Split“

Quark mit Bananen, Vanillecrumble und Schokosplittern ^{a,g}

Mandarinentraum

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

Toffifee im Glas

Schokomousse, Karamellsauce und Haselnüsse ^{c,g,o}

Kokosnussmousse

mit Ananas und Batida de Coco ^{c,g,o}

Allergen:

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)

Buffet Hopfingerbräu



Salate

Gemischte Blattsalate mit wahlweise Balsamico Dressing, French Dressing, Brauhaus Dressingⁱ
Kartoffel-Gurken-Salat mit Schluppen und Kirschtomatenⁱ
Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola, Pinienkernen und Basilikumpesto^{o,g}

Kalte Vorspeisen

Glacierter ganzer Lachs mit Sahnemeerrettich^{d,g}
Käseauswahl mit Trauben und Ciabatta Brot^{a,g}

Suppe

Brokkolicremesuppe mit Mandelsplittern^{a,g}

Hauptgänge

Rinderbraten mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen^{a,g,i}
Gebratenes Lachsfilet auf Cremespinat und Kartoffelplätzchen^{a,c,g,i,d}
Bergkäseknödel auf Waldpilzragout^{a,c,g,i}

Dessert

Toffifee im Glas (Schokomousse, Karamellsauce und Haselnüsse)^{c,g,o}
„Banana Split“ Quark mit Bananen, Vanillecrumble und Schokosplittern^{a,g}

Allergen:

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)

Buffet Rustikales Bayern



Salate

Weißkrautsalat mit knusprigem Speck und Schnittlauch ^l
Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke ^l
Feldsalat mit Croutons, Bergkäsespänen und Mostrichsauce

Kalte Vorspeisen

Kleine Frikadellen garniert mit Frischkäse ^{c,g,i}
Wurstaufschnitt mit Schweineschmalz, Zwiebelmett und Obatzda ^{l,g}
Butter, Laugengebäck und Brot ^{a,g,l}

Suppe

Käse-Lauchsuppe

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten in Biersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelklößen ^{a,c,g,i}
Kleine Leberkäselaibe auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat ^{l,i}
Weißwürste mit süßem Senf und Brezn ^{i,l}
Bergkäseknödel auf Pilzragout ^{a,c,g,i}

Dessert

Bayrisch Creme
Topfencreme mit Aprikosen ^g

Allergen:

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)

Buffet Mediterran



Salate

Bohnen- Thunfischsalat mit Paprika und Schluppen ^d
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Feta und Oliven ^g
Zucchini Salat mit Zitrone und Olivenöl

Kalte Vorspeise

Anti Pasti an Couscous Salat mit Minze und Granatapfel
Vitello Tonnato mit Zitrone und gebackenen Kapern ^{a,g,e}
Gebeiztes Rinderfilet mit geschmorten Portweinzwiebeln und Feldsalat

Suppe

Blumenkohlsüppchen mit Croutons ^{a,g}

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln ^d
Hähnchensaltimbocca in Weißweinsauce und Wildreis ^g
Spinat-Käse-Quiche ^{g,e}

Dessert

Joghurtmousse mit Himbeeren und Vanillecrumble ^g
Mandarinentraum ^{a,c,g}

Allergen:

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)

Grill-Bufferet



Salate

Bratkartoffelsalat mit Kräutern der Provence, Schafskäse und getrockneten Tomaten ^g

Feuriger Rindfleischsalat

Nudelsalat à la Palais

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

Suppe

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe ^g

vom Grill

Gegrillte marinierte Steaks vom Rinderrücken

Maiskolben mit Butter und Meersalz ^g

Schweinerippchen mit BBQ- Sauce

Gegrillte Lachsfilets

Würstchen vom Grill (nach Absprache)

Beilagen

Ofenkartoffel

Versch. Dips (nach Absprache)

Dessert

Mousse au Chocolat mit Beerenobst ^{c,g}

Frischer Obstsalat

Allergen:

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)

Unser Palais-Frühstück



Verschiedene Aufschnitte
Käseaufschnitt und Obatzda
Räucherlachs
Gekochtes Ei und Rührei
Konfitüre und Marmelade
Quarkvariationen (süß/Kräuter)
Müsli / Milch / Joghurt
Butter
Brötchenkorb

Die Klassiker zum Frühstück

Kaffee
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.

Allergen:

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)

Getränkepauschalen



Bier

Hopfinger – Weiße ^a, Märkisch Landmann Dunkel ^a, Berliner Kindl ^a
Hopfinger Naturtrüb ^a, Radler ^{2,8,a}, Diesel ^{1,2,6,10,a}
Alkoholfreies Pils ^a, alkoholfreies Weissbier ^a

Wein

Grüner Veltliner (trocken, süffig, pfeffrig), Österreich ^l
Zweigelt (trocken, fruchtig), Österreich ^l

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}
Apfelsaft, Bananen – Nektar, Kirsch – Fruchtsaft, Mango – Fruchtsaft
Orangensaft, Maracuja - Nektar

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee ⁶, Espresso ⁶,
Schwarzer Tee ⁶, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee



Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffe, 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, a = Glutenhaltiges Getreide, l = Schwefeldioxid, Sulphite

Sektempfang



Für Ihren Sektempfang stehen Ihnen verschiedene
Räumlichkeiten/Plätze zur Verfügung:

Vor dem Brandenburger Tor
Auf unserer Terrasse mit Blick zum Reichstag und
Brandenburger Tor
Dachterrasse mit Blick über den Pariser Platz (nur auf Anfrage)
In unserem Biergarten
In unserem Restaurant
Separates Obergeschoss im Restaurant
In unserem Bistro

Wir bieten auch Fingerfood je nach Absprache für Ihren Sektempfang an.

Teilen Sie uns Ihre Vorstellung mit, wie Sie sich Ihren Aperitif wünschen.



Kapazitäten



Restaurant

Sitzplätze Erdgeschoss 150

Stehplätze Erdgeschoss 220

Sitzplätze Obergeschoss 100

Stehplätze Obergeschoss 150



Erdgeschoss



Obergeschoss

Biergarten

Sitzplätze 136

Stehplätze 200



Biergarten

Terrasse

Sitzplätze 64

Stehplätze 120



Terrasse

Unsere Sitzplätze und Stehplätze variieren, je nachdem wie man es gerne gestellt haben möchte.

Sonstige Kosten



Preis pro Getränkekarte	1,00 €
Preis pro Menükarte	1,00 €
Tischkarten	1,00 €
(alles in einem pro Karte)	1,00 €)
Blumen	Preis nach Bestellung
Beamer inkl. Leinwand und/oder Tonanlage	50,00 €



Ein kleiner Auszug unserer Gästedatei



acatech – DEUTSCHE AKADEMIE
vianova GmbH
Access Berlin
ACE Auto Club Europa e.V.
Allianz Beratungs- und Vertriebs-AG
Amerikanische Botschaft
arvato direct services Wilhelmshaven GmbH
BARMER GEK Berlin-Os
BBL Bernsau Brockdorff & Partner
Berlin- Timebandits
Berliner Landpartie
Berlins24
Bundesministerium für Gesundheit
Butter bei die Fische - Consulting
CDU Rheinland-Pfalz
Conference & Touring C&T GmbH
CWT MEETINGS & EVENTS
Deutsche Energie Agentur
Deutscher LandFrauenverband e.V.
Deutscher Sparkassen- und Giroverband
die fernsehwerft GmbH
Die Lebensmittelwirtschaft
Dr. Fedorko Erlebnis- und Genießertouren
elva
Embassy of the United States of America
erdgas mobil GmbH
ereigniswelten
European Responsible América Viagens
European Travel and Events
Eurotravel Solutions GmbH
Fa. Event
FORTUNA Wohnungsunternehmen eG
Friedrich-Naumann-Stiftung für die Freiheit
Internationale Akademie für Führungskräfte (IAF)
Gesamtverband der Deutschen Versicherungswirtschaft e. V.
Goethe-Institut
Goldbeck Procenter GmbH - Gebäudemanagement
Grundwerte und Völkerverständigung
GTW - Grimm Touristik Wetzlar GmbH
Guía de Berlín Rehwinkel & Rehwinkel GbR
Hanns Seidel Stiftung
Hauptstadtreisen Wiegand

Maritime Akademie
i-contravel GmbH
incoming Service Berlin
IQPC Gesellschaft für Management Konferenzen mbH
König & Petersen GbR
Konrad-Adenauer-Stiftung e.V.
Korea Foundation Berlin Office
Landmark Tours
MBH Hotelvermittlungs GmbH
Miki Reisen
Netzwerk Berlin SPD Fraktion
NextLevel Pharma
ONE STAGE
Organisation für Internationale Kontakte
OSZ Gesundheit
PKS Kommunikations- und Strategieberatung GmbH
Polizei Nordrhein-Westfalen
Presse- und Informationsamt der Bundesregierung
Raum der Stille in Berlin e.V.
Rias Berlin Kommission
Ruder Küchen und Hausgeräte
Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Bundesverband e.V.
S-E-T-T Worldwide Reservation FZE
Siemens Dynamowerk
Sky Deutschland Fernsehen GmbH & Co. KG
Sparkassenstiftung für internationale Kooperation
Strabag
StudioNOW GmbH
SWP Stiftung Wissenschaft und Politik
SYNAXON AG
Techniker Krankenkasse Unternehmenskommunikation
Thieker Reisen
timebandits
Überland Reisegesellschaft
Uta Brückmann J.Brückmann OHG
Verband kommunaler Unternehmen e.V.
WalkBerlin - Stadtführungen Berlin an historischen Plätzen
Weltverband Deutscher Auslandsschulen e. V.
Zentrum Informationsarbeit Bundeswehr

und viele mehr...

Allgemeine Geschäftsbedingungen 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 Streitbelegungsverfahren 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 35 Personen.
 - b) Menüangebote gelten ab einheitlicher Wahl ab 10 Personen. Aus organisatorischen Gründen kann ohne besondere Vereinbarung nur ein Menü je Veranstaltung gewählt werden. Ab 40 Personen ist die Wahl zweier Menüs möglich, sofern sich für jedes Menü mindestens 10 Personen entscheiden. Die Auswahl pro Gang ist 5 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)

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.
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

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Restaurant in Textform. 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.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung in Textform. 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. Erfüllung- 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.