

Bankettmappe



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Roten Ochsen in Lauchheim!

Ihr Interesse an unserem Haus und unserem Angebot freut uns sehr!

Ihre Feier ist unser besonderes Anliegen und unser Anspruch soll es sein, dieses in bestmöglich hoher Qualität stattfinden zu lassen. Sie haben das Ziel, ein perfekter Gastgeber zu sein und dabei wollen wir Ihnen zur Seite stehen.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen einen Einblick in unsere große Auswahl geben, in die Möglichkeiten der Küche, sowie unseres Services und Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich sein. Dies stellt allerdings nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten dar.

Damit Ihnen unser Küchenmeister Marcel Groll im Rahmen einer individuellen Beratung unsere ungeteilte Aufmerksamkeit zukommen lassen kann, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Sie erreichen uns
Telefon 07363 5329
info@roter-ochsen-lauchheim.de
www.roter-ochsen-lauchheim.de

Es werden auch Produkte aus unserer eigenen und der umliegenden Landwirtschaft verwendet, welche wir mit größter Sorgfalt und Kenntnis verarbeiten. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche ob mit regionalen, mediterranen oder asiatischen Gerichten und achten dabei auf saisonale Gegebenheiten. Wünschen sie Produkte aus rein biologischem Anbau so können wir ihnen gerne ein entsprechendes Angebot unterbreiten.

Familie Groll und das gesamte Roter Ochsen Team freuen sich,
Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen!





Leitfaden

	Seite
Aperitif und Fingerfood	3
Menüvorschläge	
Vorspeisen	4
Suppen	4
Warme Vorspeisen	4
Hauptgerichte vom Schwein	5
Hauptgerichte vom Geflügel	5
Hauptgerichte vom Rind und Kalb	5
Hauptgerichte vom Lamm	6
Hauptgerichte vom Wild	6
Hauptgerichte vom Fisch	6
Vegetarische Gerichte	7
Desserts	7
Mitternachtsimbiss	7
Getränke	8
Kaffee und Kuchen	9
Noch wichtig zu wissen	10
Bankettvereinbarung	11/12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13



Aperitif

Zum Stehempfang im Restaurant,
auf der Terrasse oder im gemütlichen Innenhof

Sekt der Hausmarke Rilling oder eine Auswahl von Markenchampagner nach Wahl pur
oder gemischt mit:

Holunderblütenextrakt (eigene Herstellung)
Orangensaft
Creme de Cassis (Kir Royal)

Pêcher Mignon
Früchtepüree nach Jahreszeit
(Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht ...)

Die Klassiker

Hugo
Aperol Spritz
Sherry dry oder medium dry

Campari Soda oder Orange
Portwein
oder ein Aperitif nach Ihrer Wahl

Sekt wird nach verbrauchten Flaschen berechnet.

Fingerfood

Als kleine hausgemachte Naschereien für den ersten Hunger

je Stück

Käsestangen	0,60
Quiche mit Rauchlachs	2,00
Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	1,50
Melonenspieße mit Rauchfleisch	1,60
Mozzarella Spieß mit Kirschtomate und Basilikum	1,00
Mini-Frühlingsrollen mit Chicken Chili-Dip	1,20
Gebackene Garnelen in Panko- Panade	1,70
Risotto Krokette gebacken mit Pesto-Dip	1,80
Hausgemachte Sushi gemischt (min. 50 Stück)	2,50
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Sesam gebraten	2,00



Menüvorschläge

VORSPEISEN

Gemischter kleiner Salatteller der Saison fein garniert dazu unser Hausdressing	6,50
Bunte Blattsalate garniert mit unserer hausgemachten Vinaigrette	5,00
Italienischer Vorspeisenteller	
mit Melone, Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Parmesan, Grillgemüse und Salatarrangement	15,00
Gebratene Jakobsmuschel	
mit Limonenöl und Pesto mariniert auf geschmortem Safranfenchel, Zupfsalate	16,00
Geflügelleberparfait in Portweingelee mit buntem Salatkranz und Waldorfsalat	14,00
Carpaccio vom Rind mit Zupfsalaten, Limonenöldressing und Parmesanspänen	15,00
Vegetarische Vorspeisenvariation	
mit Mozzarella, Tomate, mariniertem Gemüse, Gemüsemousse der Saison, fruchtige Melone	13,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle / Eierstich / Ei	6,50
Rinderkraftbrühe (in der Tasse) mit gemischten Klößchen Butter / Brät / Grieß / Leberklößchen	7,50
Tomatensuppe Toskana mit Croutons	6,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und Kirschtomate	7,50
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Kernöl und Kracherle	7,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Sherry	7,50

WARME VORSPEISEN

Jakobsmuscheln gebraten auf leichtem Knoblauchrisotto mit Ofentomaten	17,00
Garnelen mit Knoblauch gegrillt auf Lauchgemüse mit Ajvar, Pinienkernen und Parmesan	18,00



HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Saftiger Schweinebraten in Rahmsauce mit Champignons dazu Spätzle	16,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites	17,50
Schweinemedallions mit Speck umhüllt in Calvadossoße mit Champignons und Spätzle	21,00
Schweinemedallions auf Waldpilzen in Sahnesoße mit Serviettenknödeln	21,00
Schweinelende mit Kräuterkruste auf Blattspinat mit Soße von grünem Pfeffer mit Kroketten	22,00
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites	15,00
Unsere Bauernbratwürste mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln, Pommes frites	12,00

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Limonen - Rosmarinhähnchen auf Pfifferlingspolenta mit getrockneten Tomaten	18,00
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmkraut mit Schupfnudeln und Traubensoße	18,50
Barberieentenbrust kross gebraten auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Thymianjus	21,00

HAUPTGERICHTE VOM RIND UND KALB

Rinderbraten auf schwäbische Art in Sauerrahmsauce mit Spätzle	22,00
Gemischter Braten von Rind und Kalb mit Cognacrahmsauce und Spätzle	22,00
Kalbsbrust gefüllt (wie Oma sie machte) mit Semmelfüllung in Rosmarinsauce mit Spätzle	21,00
Kalbsrückensteak vom Grill mit Steinpilzen in Weißwein- Kräutersoße dazu Bandnudeln	28,00
Rinderfiletmedaillon mit Kräuterkruste auf Rahmlauch mit Kartoffelgnocchi und Balsamicojus	33,00
Steak vom Rodeo Angus-Rind mit Kräuterbutter, Zucchini, Grilltomate und Kartoffelgratin	27,50
Irische Ochsenbacke mit Wurzelgemüse in Lemberger geschmort dazu Spätzle	22,00



HAUPTGERICHTE VOM LAMM

Geschmortes Lammhäxle auf Ratatouille mit Knoblauch- Kartoffelpüree	18,30
Lammkeule mit mediterranen Kräutern und Knoblauch geschmort dazu Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelgratin	18,90
Zartes Lammrückenfilet mit Senfkruste überbacken, Rosmarinsoße, buntes Bohnencassoulet dazu Rosmarinkartoffeln	28,00
Rosa gebratene Lammhüfte mit leichter Knoblauchjus auf Bohnengemüse dazu knusprige Kräuterkartoffeln	21,00

HAUPTGERICHTE VOM WILD

Hirschkalbsschlegel im Lemberger gebeizt, dazu Preiselbeerbirne und Serviettenknödel	22,50
Rehkeule "Oberforstrat" in Wacholderrahmsauce mit Champignons, Preiselbeeren und Spätzle	24,00
Rehrücken rosa gebraten mit Wacholderjus, Edelpilzen, Lauchgemüse dazu Spätzle und Preiselbeeren	28,00
Wildschweinkeule in Waldkräutersoße mit Sahnepreiselbeeren dazu Speckknödel	18,50

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Dorade Royalfilet und Garnele mit Krustentiersoße auf Kartoffel – Limonenpüree, Dörrtomaten	26,00
Lachssteak gegrillt auf Blattspinat mit Rieslingsoße, Pesto und feinen Bandnudeln	24,00
Knurrhahnfilet Sizilianisch mit mediterranem Gemüse, leichter Knoblauchsoße und gedrehten Tomatenspaghetti	24,00
Seeteufel nach Gremolata mit Kräuterkruste am Stück gebraten, tranchiert auf Tintenfischspaghetti und geschmolzenen Kirschtomaten	29,00
Kabeljaufilet pochiert auf Gemüsejulienne mit leichter Meerrettich – Kerbelsoße dazu Salzkartoffeln	21,00



VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilze in Weißwein – Sahnesoße mit Nudeln nach Hausmacher Art	19,00
Waldpilzrisotto mit gebackenem Sesamblättereig dazu Kräuterpesto	19,00
Weißer Tomatenrisotto mit gegrillten Scampi und frittiertem Basilikum	23,00
Serviettenknödel mit Champignons in feiner Sahne – Kräutersoße	17,00
Salbeipolenta in Scheiben gebraten auf reduziertem Tomatensugo mit Pesto	14,00
Spaghetti Messina mit 8/12er Garnelen in feiner Krustentiersoße	24,00

GEMÜSEPLATTEN

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine feine Auswahl an marktfrischen Gemüsen. p. Pers.	3,50
--	------

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne garniert mit Hippe (3 Kugeln)	6,50
Früchtebecher der Saison mit Vanilleeis	7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Crème brulée mit Schokolade und Grand Marnier dazu Vanilleeis und Früchte	11,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade in Likörsauce mit Früchten	9,50
Panna Cotta mit Mango – Ananasragout und Himbeersorbet	9,50
Tiramisu garniert mit Früchten und Cremesauce	9,50
Schweizer Topfencreme mit Ananas	7,50
Dessertvariation „RedOx“ – drei Spezialitäten gemischt „Dessertteller nach Wahl	ab 9,00

NACHTIMBISS

Gulaschsuppe	6,50
Gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten, Trauben, Feigensenf, Brot	8,50
Gemischte Rauchfleisch- und Käseplatte mit Garnitur wie oben	9,50



Getränkemenu

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,2l	Schweppes	
Evervess	0,4l	Bitter Lemon	0,2l

Teinacher Mineralwasser

0,25l
0,5l
0,75l

Saftschorle

Apfel	0,2l
Orange	0,4l
Traube	0,2l
Johannisbeere	0,4l

Afri Cola ^{4 1 7}

Bluna Orange ^{1 2 4}	0,2l
Bluna Zitrone ¹	0,4l

Coca Cola light	0,33l
-----------------	-------

Heiße Getränke

Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Espresso	Tasse Kaffee
Espresso doppio	Cappuccino
Tasse Kaffee koffeinfrei	Latte Macchiato
Milchkaffee	Glas Tee

Alkoholische Getränke

Kellerberg Export	0,3l	Kellerberg Pils	0,3l
	0,5l	Tucher Weizenbier	0,5l
Colaweizen/ Russ	0,5	Weinschorle	0,25l
Jever Fun alkoholfrei	0,3l		

Spirituosen je 0,02l

Asbach Uralt	Underberg
Remy Martin	Jägermeister
Fernet Branca	Zwetschgenwasser
Calvados-Gilbert	Obstwasser
Jack Daniels	Kirschwasser
Malteser	Williams
Linie-Aquavit	Himbeergeist
Grand Marnier	Grappa
Ramazotti	Wodka
Spezialdestillat	

Unsere Weinauswahl erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



Kaffee und Kuchen

Sehr gerne können Sie bei uns Ihre Feier mit einer Kaffee- und Kuchentafel ergänzen.

Gerne können Sie eigene Kuchen und Torten mitbringen oder von der Bäckerei Ihrer Wahl zu uns ins Haus liefern lassen.

In diesem Fall berechnen wir pro Person **4,00 €** für das Kuchengedeck. Dies beinhaltet das Bereitstellen und Eindecken von Kuchenteller, Kuchengabel und Kaffeesserviette sowie die Vorbereitung des Kuchenbuffets.

Bei der Berechnung der Kuchenmenge empfehlen wir pro Person von 1,5 bis 2 Kuchenstücken auszugehen.

Kaffee pauschal

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir einen Pauschalpreis von **5,00 €** an. Dabei schenken wir Ihnen und Ihren Gästen feinsten Filterkaffee so viel Sie möchten aus Kannen **für die Zeit von 2 Stunden** ab vereinbarter Zeit aus. Wünschen die Gäste separate Kaffepezialitäten wie Cappuccino, Espresso, etc, berechnen wir diese separat nach Aufwand.

Unseren **Kaffeesevice** bieten wir Ihnen **bis 17:30 Uhr** an. Sollten Sie im Anschluss unseren Saal noch weiter in Anspruch nehmen wollen, sind wir weiterhin gerne für Sie da und bieten Getränkesevice an. Für die Raumnutzung berechnen wir Ihnen dann **pro angefangene Stunde 60,-- €**.

Bei einem anschließenden Abendessen entfällt diese Raumpauschale.



Noch wichtig zu wissen

- Unsere **Preise** enthalten Raummiete, Tischwäsche, Servietten, Kerzenleuchter, weiße Kerzen, unseren Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

- Für die **Dekoration** der Festtafel ist der Veranstalter grundsätzlich selbst verantwortlich.

Benötigen Sie dabei Hilfe oder sollen wir dies für Sie erledigen? Kein Problem. Wir haben exklusive Floristen, die unser Haus regelmäßig mit Dekoration versorgen. Sehr gerne können wir die Dekoration für Sie organisieren. Hierfür berechnen wir Ihnen je nach Ihren preislichen und gestalterischen Vorstellungen den Material- und Organisationsaufwand.

Sprechen Sie uns bei Ihrer individuellen Besprechung darauf an, wir beraten Sie gerne!

- Preise für **Menükarten**, (4-5 Personen 1 Stück) die von uns erstellt werden:

Menükarte Stück 2,50 €

Selbstverständlich können Sie gerne eigene Menükarten für Ihre Feier vorbereiten und einstellen.

- Nehmen Senioren und Kinder an Ihrer Veranstaltung teil, berechnen wir nach vorheriger Vereinbarung für das Menü spezielle Preise.

Seniorenmenü 85 % des Menüpreises

Kindermenü 65 % des Menüpreises

Wählen die Kinder ein separates Menü, wird dies je nach Auswahl berechnet.

- **Außerhauslieferungen/ Party- Service**

Die Preise verstehen sich nur für Speisen, jede weitere Leistung wird nach Aufwand gesondert berechnet (Außerhauspauschale).

Dazu zählen z.B. Transport von Speisen und Gegenständen, Eindecken von Festräumen, Bereitstellung von Geräten, Geschirr, Besteck und Gläsern oder sonstigen Auslagen.

Sollten wir es für nötig erachten, bei einer größeren Veranstaltung einen Transporter zu mieten, berechnen wir einen Mietpreis von 100 €. Bei PKW's beträgt der Preis pro Kilometer 2,00 €.

Für eine geleistete angefangene halbe Arbeitsstunde berechnen wir pro Mitarbeiter 24 €.

Für den Küchenmeister und Restaurantchef verlangen wir 30€ pro angefangene Stunde.

Als Berechnungsgrundlage berechnen wir den Start und die Ankunft im Betrieb „Roter Ochsen“



Bankettvereinbarung

Vorname, Name	Termin
Straße	Anlass
PLZ, Ort	Personenzahl gesamt
Telefon, Handy	davon Kinder
e-mail	Hochstuhl Anzahl
Beginn Veranstaltung	Ende Veranstaltung

Leistungsumfang Speisen

	Preis p. P.
Fingerfood	
Vorspeise / Suppe	
Suppe / Salat	
Hauptgang	
Dessert	
Nachimbiss	
Kindermenü	
Kuchenbuffet <input type="radio"/> vor dem Menü <input type="radio"/> nach dem Menü <input type="radio"/> Kuchen wird selbst gebracht _____ Stück	



Informationen zur Veranstaltung

- Menü À la carte Buffet (ab 20 Personen)
- Stehempfang ja nein Fingerfood ja nein
- Kaffee/Kuchentafel ja nein Nachtimbiss ja nein
- Menükarten selbst p. Stück 2,50 vom Hotel (je empfehlen je 5 Personen eine)
- Dekoration selbst vom Hotel organisiert 10 € + Florist _____
- Musik ja nein _____
- Raum _____ Tischform _____
- Sonstiges _____

Leistungsumfang Getränke

- Stehempfang _____
- Mineralwasserflaschen einstellen ja nein Getränke nach freier Wahl ja nein
- Kaffeekannen (Filterkaffee) pauschal a 2 Stunden Service p. Person 4,50 €

Weinempfehlung

weiß _____ rot _____ rosé _____

Preise und Bezahlung

- Menüpreis pro Person _____
- Stehempfang nach Verbrauch _____
- Fingerfood pro Person _____ Nachtimbiss pro Person _____
- Kaffeegedeck pro Person _____ Kaffee pauschal pro Person _____
- Barzahlung nach Ende der Veranstaltung Kartenzahlung nach Ende der Veranstaltung
- Zahlung per Überweisung nach Erhalt der Rechnung

Ort, Datum

Unterschrift Auftraggeber

Nicht ausgefüllte Felder gelten als nicht vereinbart. Mit meiner Unterschrift erkenne ich die beigefügten Geschäftsbedingungen an.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume an Dritte bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS UND -PARTNER

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags mit Unterschrift des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Alle Vereinbarungen sind in schriftlicher Form zu erbringen. Mündliche Vereinbarungen können nicht akzeptiert werden.

3 LEISTUNGEN

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise laut unserer Veranstaltungsmappe des Hotels zu bezahlen.

3.3 **Einen à la carte-Service bieten wir bis zu 15 Personen. Bis 30 Personen können wir eine kleine Karte anbieten, ab 31 Personen muss ein einheitliches Menü vereinbart werden.**

3.4 Für Leistungen wie Musik, Blumendekoration oder Menükarten ist der Kunde generell eigenverantwortlich. Auf Wunsch können diese Leistungen durch das Hotel erbracht werden, werden dann aber separat berechnet. Eventuell anfallende Erlaubnisgebühren für Musikdarbietungen (GEMA) oder sonstige Künstlergagen trägt der Veranstalter.

3.5 Musikdarbietungen sind nur bis 00.00 Uhr zulässig, ab 22:00 Uhr müssen alle Fenster und Türen geschlossen bleiben und die Lautstärke entsprechend angepasst sein.

PREISE, ZAHLUNG

3.1 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung drei Monate überschreitet.

3.2 Die Preisberechnung erfolgt auf Basis der bei Vertragsschluss angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für am Tag der Veranstaltung nicht erschienene Gäste werden 90% des Menüpreises berechnet. **Eine kostenfreie Anpassung der Gästezahl ist bei Menüveranstaltungen bis zu 2 Tage vorher, bei Buffetveranstaltungen bis zu 4 Tage vorher möglich.**

3.2.1 Bankettveranstaltungen mit vorbestelltem Menü sind bis zu einer Woche vorher kostenfrei stornierbar, danach behalten wir uns vor, die bislang erbrachten Leistungen in Rechnung zu stellen.

3.3 **Grundsätzliches Veranstaltungsende ist um 00:00 Uhr. Jede weitere angefangene halbe Stunde wird mit 60.-- € berechnet.**

3.4 Gruppenreservierungen ab 20 Personen an Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern können wir nur mit schriftlicher Reservierung per mail annehmen. Hier behalten wir uns vor, zwei Wochen vorher eine schriftliche Rückbestätigung per mail einzuholen.

3.5 Rechnungen des Hotels und des Restaurants sind grundsätzlich sofort in bar oder EC/Maestro/VISA/Master Card zu bezahlen. Nach besonderer Vereinbarung ist auch eine Bezahlung durch Überweisung nach Rechnungsstellung möglich. Diese sind **sofort nach Zugang der Rechnung ohne Abzug** zahlbar.

3.6 Ist der Auftraggeber nicht gleich der Veranstalter, haftet der Auftraggeber als Gesamtschuldner.

4 MITBRINGEN UND MITNEHMEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

4.1 Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Eine Haftung für mitgebrachte Speisen durch das Hotel und Restaurant ist ausgeschlossen.

4.2 Ebenso wird für Speisen und Getränke eine Haftung ausgeschlossen, die vom Gast nicht sofort im Haus, sondern außerhalb verzehrt werden.

4.3 Einschränkungen in der Menüzusammenstellung wie Allergiker, Vegetarier, Veganer o.Ä. muss schriftlich im Voraus festgelegt werden.

5 TECHNISCHES EQUIPMENT / AUSSTATTUNG UND DEKORATION

5.1 Für die Bereitstellung und den Aufbau der Dekoration des Veranstaltungsraumes bzw. des technischen Equipments ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Jegliche Dekoration und Equipment müssen den brandschutzrechtlichen Bestimmungen unterliegen.

5.2 Nach Ende der Veranstaltung ist der Veranstalter für den Abbau und die Entsorgung der Dekoration und des Equipments verantwortlich.

5.3 Mitgeführte Dekorations- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

6 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

6.1 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.

7 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

7.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

7.2 Erfüllungsort und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Ellwangen. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Ellwangen

7.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. 7.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.