



Weisser Schwan

HOTEL · RESTAURANT



Frau
Mustermann
Musterstr. 1
00000 Musterstadt

02. Oktober 2025

Angebot für Ihre geplante Veranstaltung am 30. Dezember 2025

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage und Ihrem damit verbundenen Interesse, unsere Dienstleistungen für Ihre Veranstaltung in Anspruch zu nehmen.

Mit einem Veranstaltungsteam, das Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite steht, ist der Weisse Schwan der ideale Ort für Veranstaltungen aller Art.

Unser Team aus kreativen Küchenprofis, erfahrenen Servicemitarbeitern und Logistikern sorgt für einen reibungslosen Ablauf und Erfolg Ihrer Veranstaltung: Höchste Qualität ist unser Anspruch und die Zufriedenheit unserer Kunden unsere Motivation.

Anbei finden Sie unser Angebot für Ihre Veranstaltung. Bitte beachten Sie, dass alle Positionen jederzeit nach Ihren Wünschen geändert werden können und es sich hierbei um ein Erstangebot handelt, das nur eine grobe Richtung darstellt.

Wir würden uns sehr freuen, Ihren Auftrag entgegen nehmen zu dürfen und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Veranstaltungsteam

Jorgo Droukas





Ihr Ansprechpartner



Jorgo Droukas



event@gastro-group.de



0171 - 42 43 888



www.weisser-schwan.com

Datum 30. Dezember 2025

Anlass Hochzeit

Personenzahl 100 Personen

Uhrzeit 18:00 Uhr

Veranstalter Frau Mustermann
Musterstr. 1
00000 Musterstadt

Rechnungsadresse entspricht der Kundenadresse

Räumlichkeiten Großer + Kleiner Saal
Bestuhlung: runde 10er Tische

Di, 30. Dezember 2025

Eintreffen der Gäste ab 18:00 Uhr

Stehempfang ab 18:00 Uhr

Eröffnen wir das Buffet ab 19:00 Uhr

Mitternachts-Snack ab 23:30 Uhr

Der Ball Saal



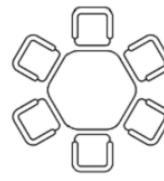
Theater
300



Parlamentarisch
170



Stehempfang
300



Bankett
160



Block / Tafel
240



Fingerfood

Ihre Feier kann mit einem Stehempfang beginnen.
Dazu empfehlen wir:

Blätterteig gefüllt mit Spinat bzw. Feta
Vegetarische Mini Frühlingsrollen
Samosa mit pikantem Dip
Kichererbsen Bällchen mit Sesamsauce und Harissa
Mini-Meatballs mit Salsa

Drei Komponenten Ihrer Wahl
pro Person
7,00 €

oder

Mit unserer Berkel-Maschine á la Minute dünn
aufgeschnittener Landschinken und Salami
dazu Grissini und knuspriges Baguette
pro Person
9,00 €

oder

Mini Laugengebäck
Pur, mit Obazda und mit Kräuterfrischkäse
pro Person
5,00 €

oder

Salzige gefüllte Kipferl mit
Tomate & Mozzarella,
Spinat & Ricotta,
Körner mit Käse
pro Person
6,50 €



Hochzeitspauschale

Büffet

Vorspeise Weißer Schwan
personenweise am Tisch serviert oder als Büffet
Melonenschiffchen mit Schinken
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette
Tabouleh mit frischer Minze
Gebackener Schafskäse, mediterranes Grillgemüse
Peperoni, Oliven, Tzatziki und Auberginenmus

* * *

Salatbüffet mit Blattsalaten der Saison
Tomaten-, Gurken-, Karotten- und Krautsalat
mit verschiedenen Ölen und Essigsorten

* * *

Wählen Sie für das Büffet drei Hauptgänge
aus den folgenden Vorschlägen:

Loup de Mer mit mediterranen Kräutern gebraten

Lachssteak in Riesling-Dill Sauce

Schweinemedallions mit Champignons á la Crème

Schweinelende am Stück gebraten mit Pfefferrahm

Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmort

Putenschnitzel Caprese mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Gefüllte Aubergine auf Tomatenragout

Mediterrane Gemüselasagne

Roastbeef rosa am Stück gebraten auf Barolojus - zusätzlich 4,50 €

Hochzeitspauschale

Gemüse der Saison
wahlweise Krokette, Rosmarinkartoffeln
Mehlknöpfe, Kartoffelgratin

* * *

Dessertvariation Weißer Schwan
mit vier Komponenten nach Absprache

Getränke der Pauschale

Prosecco zum Empfang
wahlweise pur oder mit Orangensaft

Weißwein & Rotwein
oder im Sommer gerne auch Rosé

Bei einer Weinprobe im Vorfeld können
Sie unter unseren Qualitäts Weinen aus Deutschland, Italien
und Frankreich wählen

Bier, Mineralwasser und Softdrinks
Heißgetränke nach Wahl

Weitere Leistungen

Tische weiß gedeckt mit Stoffservietten
Standard-Dekoration ohne Blumenschmuck
Stuhlhussen im Saal
Windlichter

Die Pauschale gilt wie beschrieben. Sämtliche Änderungen werden zusätzlich berechnet.

Die Pauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von maximal 6 Stunden.

**pro Person
110,00 €**

Hochzeitspauschale

Jede weitere angefangene Stunde für die in der Pauschale enthaltenen Leistungen berechnen wir pauschal wie folgt:

Ab 30 Personen je 300,00 €

Ab 80 Personen je 700,00 €

Ab 100 Personen je 800,00 €

Sperrstunde ist um 3.00 Uhr

Kinder-Hochzeitspauschale

Kinder bis einschließlich 5 Jahren zahlen jeweils € 45,00

Kinder von 6 bis einschließlich 12 Jahren zahlen jeweils € 65,00

Musiker-, Künstler-, Fotografen-Pauschale

für Speisen und Getränke während der Veranstaltung je 70,00 €



Cocktails

Aperitifpaket gültig über die gesamte Veranstaltungsdauer:

Spritz Aperol, gerne auch alkoholfrei

Hugo - Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette und Minze auf Eis

Lillet Wild Berry

Wild Berry Dreams alkoholfrei mit Waldbeeren, Minze und Eis

Prisecco Apfelsinfonie (alkoholfreier Cocktail)

Red Moon-Sparkling (alkoholfreier Sekt)

pro Person

10,00 €

Cocktail- & Longdrinkpaket gültig ab dem Dessert:

Drei Cocktails & drei Longdrinks aus folgenden nach Absprache zur Wahl:

Mojito, Sex on the Beach, Caipirinha, Caipiroska, Pina Colada, Mai Thai, Long Island Iced Tea, Tequila Sunrise

Gin Tonic, Gin Fizz, Cuba Libre, Whisky Cola, Vodka Lemon, Moscow Mule, London Mule

pro Person

12,00 €

Gerne können Sie auch beide Pakete zusammen buchen pro Person

14,00 €



Kaffee & Kuchen

Kaffee- & Kuchenpauschale

Für die Dauer von max. zwei Stunden soviel Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Tee wie Sie und Ihre Gäste trinken möchten.

Dazu pro Person zwei Stück Blechkuchen nach Saison.

Gültig nur für die Kaffee- & Kuchenzeit (nicht am Abend).

pro Person

14,00 €

Kaffeepauschale

Für die Dauer von max. zwei Stunden soviel Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Tee wie Sie und Ihre Gäste trinken möchten.

Gerne richten wir hierfür auch Ihre mitgebrachten Kuchen und Torten auf einem Büffet oder als Tischbüffet an.

Gültig nur für die Kaffee- & Kuchenzeit (nicht am Abend).

pro Person

10,00 €

Mitternachtssnack

Mitternachtssnack

Als kleine Stärkung am späten Abend bieten wir Ihnen:

Käseauswahl vom Holzbrett
mit Hartwurst, Oliven, Peperoni und Baguette
pro Person
7,50 €

Pikante Gulaschsuppe mit Brötchen
pro Person
7,50 €

Currywurst mit unserer hausgemachten Spezi­alsauce
und Brötchen
pro Person
6,50 €

Chili sin Carne mit Bauernbrot (vegetarisch)
pro Person
7,00 €

Mit unserer Berkel-Maschine á la Minute dünn
aufgeschnittener Landschinken und Salami
dazu Grissini und knuspriges Baguette
pro Person
9,00 €



Equipment

Optional auf Wunsch

Menükarten Stück	2,50 €
2er Kerzenleuchter Spirale inkl. Kerzen á	6,00 €
Fünf-armige Kerzenleuchter inkl. Stabkerzen á	10,00 €
Fünf-armige versilberte Kerzenleuchter inkl. Kerzen	30,00 €
Stehtische mit bodenlangen Hussen à	25,00 €
Musikanlage	50,00 €
Beamer/Leinwand im Saal je	30,00 €
Mikrophon	20,00 €
Bereitstellung des Flügels im Saal	160,00 €
GEMA Gebühren bei musikalischer Unterhaltung (Live-Musik oder DJ) werden extra berechnet	67,00 €

Sonstiges

Die exklusive Nutzung unseres Großen Saales ist ab einem Mindestumsatz von 5.000,00 € möglich.
Eine evtl. Differenz wird als Miete berechnet.

Zimmer

Reservierung der Zimmer erfolgt über die Hotel-Rezeption

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsmodalitäten :

Barzahlung, EC- oder Kreditkartenzahlung.

Auf Rechnung ohne Abzug innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt.

Wir weisen höflich darauf hin, dass sämtliche im Angebot genannten Preise mit Ablauf dieses Jahres ihre Gültigkeit verlieren!

Für weitere Informationen, Fragen und Wünsche steht Ihnen gerne unser Veranstaltungsteam zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, wenn unser Angebot Ihre Zustimmung findet und gewähren Ihnen eine Option bis zum 16.10.2025.

Durch Annahme des Angebotes erklären Sie sich mit unseren AGB einverstanden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Veranstaltungsteam

Unterschrift Kunde
Frau Mustermann

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für die Gastro Group Verw. GmbH („Feine Feste“ genannt).

1. Geltungsbereich:

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden „AGB“) gelten für alle Verträge, Lieferungen und Leistungen, die ein Auftraggeber (im Folgenden: „Auftraggeber“) mit der Gastro Group Verw. GmbH Marktplatz 5, 64283 Darmstadt im folgenden „Feine Feste“ genannt, über die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen in den eigenen Veranstaltungsräumlichkeiten des Unternehmens oder seiner Partnerunternehmen abschließt, sowie für Catering-Leistungen beim Auftraggeber vor Ort.

Die Gastro Group Verw. GmbH ist befugt eines Ihrer Partnerunternehmen, welche unter gleicher Leitung geführt werden mit der Durchführung und Betreuung der Veranstaltung zu beauftragen. Gleichzeitig sind die jeweiligen Unternehmen auch befugt die Rechnungsstellung gegenüber dem Auftraggeber zu übernehmen.

Die Auswahl des Unternehmen ist abhängig vom Standort der Veranstaltung und im folgenden aufgelistet:

Veranstaltungsort: Weisser Schwan (Frankfurter Landstraße 190. 64291), in den Räumlichkeiten des Auftraggebers oder auf einem Gelände welches durch den Auftraggeber vorgegeben wird, wird durch das Partnerunternehmen: „Feine Feste“ Hotel Weisser Schwan Georgios Droukas – Marktplatz 5, 64283 DA betreut und fakturiert.

Veranstaltungsort: Baumhainhalle, VIP Pavillon oder Cafe Pflanzenschauhaus

Partnerunternehmen: Cafe Pflanzenschauhaus Verw. GmbH - Marktplatz 5, 64283 DA

Veranstaltungsort: Gondoletta Café

Partnerunternehmen: Cafe Gondoletta GmbH, Marktplatz 5, 64283 DA

Veranstaltungsort: Restaurant Glasschrank

Partnerunternehmen: Restaurant Glasschrank Verw. GmbH, Marktplatz 5, 64283 DA

Abweichende Geschäftsbedingungen des Auftraggebers werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn „Feine Feste“ diesen im Einzelfall nicht gesondert widerspricht.

2. Leistungsumfang:

„Feine Feste“ erbringt Catering-Dienstleistungen gemäß den vertraglichen Vereinbarungen. Dies umfasst die Bereitstellung von Speisen, Getränken, Personal und ggf. Equipment entsprechend den individuellen Auftraggeberwünschen, sowie die mietweise Überlassung der Unternehmenseigenen Veranstaltungsräume von „Feine Feste“.

„Feine Feste“ ist verpflichtet, die vom Auftraggeber bestellten und von „Feine Feste“ zugesagten Leistungen zu erbringen.

3. Vertragsabschluss:

Der Auftraggeber gibt mit seiner Veranstaltungsanfrage gegenüber „Feine Feste“ ein verbindliches Vertragsangebot ab. Anfragen werden ausschließlich in Textform (z.B. E-Mail) entgegengenommen. Der Auftraggeber erhält nach Anfrage eine Optionsfrist für die gewünschte Leistung. Sollte der Auftraggeber innerhalb dieser Frist keine Rückmeldung geben, behält sich das Unternehmen das Recht vor, die Reservierung aufzuheben, falls während dieser Zeit weitere Anfragen für den angefragten Zeitraum eingehen. Es liegt in der Verantwortung des Auftraggebers, im Falle einer gewünschten Optionsverlängerung, diese schriftlich anzufragen.

Der Vertrag mit dem Auftraggeber („Anfrage“) kommt erst mit der unterschriebenen Auftragsbestätigung zustande. Die Bestätigung erfolgt in Textform (z.B. per E-Mail). Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch „Feine Feste“.

4. Vermittlung durch Agenturen und Provisionsregelungen:

Sofern Agenturen im Auftrag eines Auftraggebers eine Veranstaltung/Catering-Service bei „Feine Feste“ anfragen und vermitteln, gelten folgende Bestimmungen:

Die Agentur handelt im Namen und auf Rechnung des Auftraggebers. „Feine Feste“ gewährt der Agentur eine Provision, die sich nach dem erfolgreichen Zustandekommen des Vertrags richtet. Die Höhe der Provision wird gesondert und schriftlich zwischen „Feine Feste“ und der Agentur festgelegt und kann prozentual am netto Gesamtwert der vereinbarten Food- & Beverage-Leistungen oder als Festbetrag definiert werden. Leistungen, die nicht dem F&B zugeordnet sind (z.B. Technik-/Equipmentkosten, Personalkosten, Anfahrtskosten, Stornierungskosten) sind von der Provision ausgeschlossen.

Eine Provisionszahlung ist nur fällig, wenn der Vertrag zwischen „Feine Feste“ und dem Auftraggeber durch die Vermittlung der Agentur zustande kommt und die vereinbarten Leistungen von „Feine Feste“ erbracht werden und. Die Agentur hat keinen Anspruch auf Provision, wenn der Vertrag aufgrund von Verschulden der Agentur oder des Auftraggebers nicht zustande kommt oder wenn der Auftraggeber von der Veranstaltung zurücktritt.

Sollte der Auftraggeber die Veranstaltung stornieren, gelten die in den Stornierungsbedingungen festgelegten Regelungen. In diesem Fall wird keine Provision fällig. Die Provision ist erst innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung durch „Feine Feste“ an die Agentur zahlbar, wenn der Auftraggeber der Agentur auch die Rechnung an „Feine Feste“ bezahlt hat.

Änderungen oder Ergänzungen dieser Provisionsregelungen bedürfen der Schriftform.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die genauen Modalitäten der Provisionsvereinbarung werden in einem separaten Vertrag zwischen „Feine Feste“ und der Agentur festgelegt und sind für beide Parteien bindend. Diese Regelungen gelten ergänzend zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen von „Feine Feste“.

5. Preise und Zahlungsbedingungen:

Der Auftraggeber ist verpflichtet, für die in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten Preise von „Feine Feste“ zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen von „Feine Feste“ gegenüber Dritten, soweit die Auslagen und Leistungen vertraglich vereinbart oder von dem Auftraggeber genehmigt wurden.

Bei Änderung der gesetzlichen Mehrwertsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst.

Die Preise ergeben sich aus dem schriftlichen Angebot von "Feine Feste".

Die vereinbarten Preise verstehen sich, sofern nichts anderes vereinbart wurde, exklusive der jeweils geltenden Umsatzsteuer.

Sofern die Leistungen von „Feine Feste“ außerhalb der Räumlichkeiten der Location zu erfüllen sind, verpflichtet sich der Auftraggeber, „Feine Feste“ für die Durchführung der vereinbarten Leistungen ausreichend Platz sowie Strom und Wasser in ausreichender Menge unentgeltlich zur Verfügung zu stellen.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsbeginn vier Monate, so ist „Feine Feste“ berechtigt, die ihr selbst in der Zwischenzeit entstandenen Kosten aufgrund von Kostensteigerungen, die nicht in ihrem Einflussbereich (wie z.B. Preiserhöhungen von Lieferanten) liegen, an den Auftraggebern weiter zu geben und den vertraglich vereinbarten Preis für die bestellten Leistungen entsprechend zu erhöhen, höchstens jedoch um 5 %. „Feine Feste“ ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung auf die Vergütung vom Auftraggebern zu verlangen. Der Auftraggeber kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung dem „Feine Feste“ aufrechnen. Das „Feine Feste“ ist berechtigt, sich zur Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten aus dem Veranstaltungsvertrag Dritter zu bedienen.

Haben die Parteien für die obigen Leistungen von „Feine Feste“ oder für Teilleistungen einen Mindestumsatz vereinbart und wird dieser Mindestumsatz im Rahmen der Veranstaltung nicht erreicht, ist der Auftraggeber verpflichtet, den Differenzbetrag gemäß einer von „Feine Feste“ oder seiner anfänglich genannten

Partnerunternehmen zu erstellenden Rechnung an diese zu zahlen.

Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und kann dieser nicht generiert werden, so kann „Feine Feste“ 60 % des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn in Rechnung stellen.

„Feine Feste“ ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Vertragsschluss eine Vorauszahlung in angemessener Höhe oder eine Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. In begründeten Fällen, zum Beispiel bei Zahlungsrückstand des Auftraggebers oder einer Erweiterung des Vertragsumfangs, ist „Feine Feste“ berechtigt, auch nach Vertragsschluss eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

Die Zahlung erfolgt nach Rechnungsstellung innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde. Der Auftraggeber wird gebeten, Rechnungen zu prüfen, da spätere Reklamationen nicht mehr berücksichtigt werden können.

6. Stornierung:

Eine Stornierung der gesamten Veranstaltung ist 4 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Ist dieser Zeitraum unterschritten, kann der Auftraggeber wie folgt stornieren:

Stornierung bis 4 Monate vor Veranstaltungsdatum:

Stornierung von bis zu 50% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl ist kostenfrei.

Für Stornierungen über 50% der Teilnehmerzahl wird eine Stornogebühr in Höhe des Gesamtpreises für die stornierten Teilnehmer erhoben.

Zur Erläuterung: Eine Veranstaltung wurde mit 100 TeilnehmerInnen angefragt. Der Auftraggeber möchte 60 Teilnehmer stornieren. 50 TeilnehmerInnen können kostenfrei storniert werden, 10 TeilnehmerInnen werden als Stornogebühr zusätzlich zu den verbliebenen 40 TeilnehmerInnen in Rechnung gestellt.

Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum:

Stornierung von bis zu 25% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl ist kostenfrei.

Für Stornierungen über 25% der Teilnehmerzahl wird eine Stornogebühr in Höhe des Gesamtpreises für die stornierten Teilnehmer erhoben.

Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum:

Stornierung von bis zu 15% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl ist kostenfrei.

Für Stornierungen über 15% der Teilnehmerzahl wird eine

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stornogebühr in Höhe Gesamtpreises für die stornierten Teilnehmer erhoben.

1. Stornierung bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum:

Stornierung von bis zu 10% der ursprünglich vereinbarten Teilnehmerzahl ist kostenfrei.

Für Stornierungen über 10% der Teilnehmerzahl wird eine Stornogebühr in Höhe des Gesamtpreises für die stornierten Teilnehmer erhoben.

Stornierungen nach den vorher genannten Zeiträumen sind nicht mehr kostenfrei stornierbar.

Bitte beachten Sie, dass die Stornierung schriftlich erfolgen muss, um gültig zu sein. Das Stornierungsdatum ist der Tag des Eingangs der schriftlichen Stornierung bei "Feine Feste". „Feine Feste“ behält sich das Recht vor, im Falle einer Stornierung Ersatzansprüche für bereits getätigte Vorleistungen geltend zu machen.

Diese Stornierungsbedingungen gelten, sofern im individuellen Vertrag nichts anderes vereinbart wurde.

7. Rücktritt durch „Feine Feste“:

Ferner ist „Feine Feste“ berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls höhere Gewalt oder andere durch „Feine Feste“ nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;

Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen vertragswesentlicher Tatsachen gebucht wurden. Vertragswesentlich können die Identität des Auftraggebers, seine Zahlungsfähigkeit oder der Zweck der Veranstaltung sein;

oder der Auftraggeber die Location unbefugt an Dritte untervermietet;

Das „Feine Feste“ begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von „Feine Feste“ in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich von „Feine Feste“ zuzurechnen ist; der Auftraggeber noch offene Forderung von „Feine Feste“, auch nach Setzung einer angemessenen Frist, nicht ausgleicht; über das Vermögen des Auftraggebers das Insolvenzverfahren eröffnet wurde, ein außergewöhnliches der Schuldenreglung dienendes Verfahren eingeleitet oder seine Zahlungen eingestellt hat, ein Insolvenzverfahren eröffnet oder die Eröffnung desselben mangels Masse oder aus sonstigen Gründen abgelehnt wurde; der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzwidrig ist, eine vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer durch „Feine Feste“ gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet wurde. Leistet der Auftraggeber eine vereinbarte Vorauszahlung nicht rechtzeitig, ist „Feine Feste“ ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Bei berechtigtem Rücktritt von „Feine Feste“ besteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadenersatz.

8. Änderungsvorbehalt.

„Feine Feste“ ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen.

„Feine Feste“ wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

Änderungen oder Ergänzungen dieser AGB bedürfen der Schriftform.

9. Haftung durch „Feine Feste“

„Feine Feste“ haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Zudem haftet „Feine Feste“ für Schäden, die auf einer vorsätzlichen und fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten beruhen. Vertragstypische Pflichten sind solche, welche die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Auftraggeber vertraut hat und auch vertrauen darf. In nicht vertragstypischen Bereichen ist die Haftung jedoch auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.

Einer Pflichtverletzung von „Feine Feste“ steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadenersatzansprüche sind, soweit in dieser Klausel nicht anderweitig geregelt, ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen von „Feine Feste“ auftreten, wird „Feine Feste“ bei Kenntnis oder auf unverzügliches Hinweisen des Auftraggebers hin bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Auftraggeber ist dabei verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Ferner ist der Auftraggeber verpflichtet, „Feine Feste“ rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Alle Ansprüche gegen „Feine Feste“ verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von „Feine Feste“ beruhen. Im Hinblick auf Schadenersatzansprüche, die auf der Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen, wird die Vorschrift des § 199 II BGB nicht berührt.

10. Haftung des Auftraggebers für Schäden

Sofern der Auftraggeber Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch VeranstaltungsteilnehmerInnen bzw. -besucherInnen, MitarbeiterInnen, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder

Allgemeine Geschäftsbedingungen

ihn selbst verursacht werden. Dies gilt entsprechend, wenn der Auftraggeber eine juristische Person des öffentlichen Rechts, Partei oder Gewerkschaft ist.

„Feine Feste“ kann vom Auftraggeber die Stellung angemessener Sicherheiten (zum Beispiel Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

11. Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen
Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Auftraggebers in den Veranstaltungsräumen von „Feine Feste“. „Feine Feste“ übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei Vorliegen von grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz seitens „Feine Feste“. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen; insoweit gelten die §§ 701 ff. BGB. Abgesehen von den im Vorherigen genannten Fällen bedarf ein Verwahrungsvertrag ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung.

Eingebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige vom Auftraggeber eingebrachte Gegenstände müssen den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen. „Feine Feste“ ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis auf Verlangen nicht, so ist „Feine Feste“ berechtigt, bereits ein- und angebrachtes Dekorationsmaterial auf Kosten des Auftraggebers zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind Aufstellung und Anbringung von Gegenständen nur mit schriftlicher Zustimmung durch „Feine Feste“ erlaubt. Diese müssen vorher mit „Feine Feste“ am Veranstaltungsort abgestimmt werden. Eingebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Auftraggeber dies, darf „Feine Feste“ die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Auftraggebers vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann „Feine Feste“ für die Dauer des Verbleibens eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

Verpackungsmaterial, das im Zusammenhang mit der Belieferung der Veranstaltung durch den Veranstalter oder Dritte anfällt, muss vor oder nach der Veranstaltung durch den Auftraggeber auf eigene Kosten entsorgt werden. Sollte Verpackungsmaterial in den Veranstaltungsräumen von „Feine Feste“ zurückbleiben, ist „Feine Feste“ dazu berechtigt, eine Entsorgung auf Kosten des Vertragspartners zu veranlassen.

12. Datenschutz

„Feine Feste“ verpflichtet sich, die datenschutzrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Näheres regelt die Datenschutzerklärung, die auf der Website von „Feine Feste“, einsehbar ist. „Feine Feste“ verwendet die personenbezogenen Daten des Auftraggebers ohne seine

gesonderte Einwilligung ausschließlich zur Beantwortung seiner Anfragen und zum Abschluss, zur Erfüllung und Abwicklung seines Auftrags/Vertrags. Rechtsgrundlage für die genannten Verarbeitungszwecke ist Art. 6 Abs. 1 lit. b EU DSGVO (Vertragsabwicklung). Zu den personenbezogenen Daten zählen beispielsweise der Name, die Rechnungs- und Lieferanschrift, die E-Mail-Adresse, die Telefonnummer.

Der Auftraggeber ist berechtigt, jederzeit Auskunft über Umfang und Zweck der Datenverarbeitung und weitere Empfänger der Daten zu verlangen. Des Weiteren hat er Anspruch auf Berichtigung, Sperrung und Löschung seiner Daten nach Abschluss der zweckbezogenen Durchführung des Vertrages.

13. Qualität

Das umfangreiche Sortiment von „Feine Feste“ ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich „Feine Feste“ einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt die „Feine Feste“ für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe durch den Auftraggeber keinerlei Haftung.

14. Sonstiges

Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass seine Veranstaltungsteilnehmer, Gäste, Lieferanten und sonstige Personen, die die seitens „Feine Feste“ dem Auftraggeber zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten in Zusammenhang mit der Veranstaltung betreten, die in den vertraglichen Vereinbarungen mit „Feine Feste“ und in diesen AGB enthaltenen Vorschriften befolgen.

Der Auftraggeber hat eine ihm durch „Feine Feste“ zur Nutzung während der Veranstaltung etwa überlassene technische Ausrüstung pfleglich zu behandeln und unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften (insbesondere der Bestimmungen der Muster-Versammlungsstättenverordnung - MVStättV -, der Vorschriften der Berufsgenossenschaften sowie der allgemein anerkannten Regeln der Technik) zu nutzen.

Die Nutzung der durch „Feine Feste“ dem Auftraggeber zur Verfügung gestellten Veranstaltungstechnik darf nur durch die vom Auftraggeber benannten Personen nach Einweisung durch einen Techniker von „Feine Feste“ erfolgen.

Sofern „Feine Feste“ dem Auftraggeber in den für die Veranstaltung zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten eine Garderobe zur Verfügung stellt, befinden sich die dort aufbewahrten Gegenstände auf Gefahr des Auftraggebers. Ein Verwahrungsvertrag kommt zwischen dem Auftraggeber und der Brasserie nicht zustande. Das „Feine Feste“ übernimmt keine Haftung für Verlust, Untergang oder Beschädigung der aufbewahrten

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gegenstände, es sei denn, dem „Feine Feste“ fällt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last.

Der Auftraggeber haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch seine Veranstaltungsteilnehmer bzw. Veranstaltungsbesucher, Lieferanten oder sonstige Personen, die die seitens „Feine Feste“ dem Auftraggeber im Rahmen der Veranstaltung des Auftraggebers zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten betreten, oder ihn selbst oder dessen gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen verursacht werden.

Der Auftraggeber stellt „Feine Feste“ von allen Ansprüchen Dritter (insbesondere von Veranstaltungsteilnehmern oder Behörden) frei, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung geltend gemacht werden, soweit diese Ansprüche vom Auftraggeber oder dessen gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen zu vertreten sind.

Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen von „Feine Feste“ auftreten, wird sich „Feine Feste“ auf unverzügliche Rüge des Auftraggeber bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unterlässt der Auftraggeber schuldhaft, einen Mangel „Feine Feste“ anzuzeigen, so tritt ein Anspruch auf Minderung des vertraglich vereinbarten Entgelts nicht ein.

„Feine Feste“ haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen für alle Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit sowie im Falle der Übernahme einer Garantie seitens „Feine Feste“ und bei arglistig verschwiegenen Mängeln.

Für alle sonstigen Schäden, die nicht den vorherig beschriebenen Schäden umfassen und durch leicht fahrlässiges Verhalten von „Feine Feste“, ihrer gesetzlichen Vertreter oder ihrer Erfüllungsgehilfen verursacht sind, haftet „Feine Feste“ nur dann, wenn diese Schäden auf die Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht oder einer Kardinalpflicht in einer dem Vertragszweck gefährdenden Weise zurückzuführen sind. In diesen Fällen ist die Haftung auf den vorhersehbaren vertragstypischen Schaden begrenzt.

Die Haftung von „Feine Feste“ gemäß Ziffer 9 ist darüber hinaus für jeden Schadensfall im einzelnen und alle Schadensfälle aus und im Zusammenhang mit den vertraglichen Leistungen auf einen Betrag von maximal EUR 3.000.000,00 für Sachschäden und auf maximal EUR 100.000,00 für Vermögensschäden begrenzt. Die Haftungsbegrenzung und -ausschlüsse gelten nicht, falls die sonstigen Schäden auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von „Feine Feste“, ihrer gesetzlichen Vertreter oder ihrer Erfüllungsgehilfen beruhen.

Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten für alle Schadensersatzansprüche unabhängig von deren Rechtsgrund einschließlich von Ansprüchen aus unerlaubter Handlung. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten auch in Fällen etwaiger

Schadensersatzansprüche des Auftraggeber gegen Mitarbeiter oder Erfüllungsgehilfen von „Feine Feste“.

Schadensersatzansprüche des Auftraggebers verjähren spätestens nach zwei Jahren von dem Zeitpunkt, in welchem der Auftraggeber Kenntnis von dem Schaden erlangt bzw. ohne Rücksicht auf diese Kenntnis spätestens nach drei Jahren vom Zeitpunkt des schädigenden Ereignisses an. Dies gilt nicht für die Haftung von Schäden aus der Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit sowie für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen und grob fahrlässigen Pflichtverletzung von „Feine Feste“, eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von „Feine Feste“ beruhen.

Sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, vereinbaren die Parteien als ausschließlichen Gerichtsstand Darmstadt.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

„Feine Feste“ dankt für das entgegengebrachte Vertrauen und freut sich auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit!