



Tagungsmappe Restaurant AVUS

Tagen
im Restaurant AVUS

Ihr Platz mit repräsentativem Ambiente im Audi Forum Ingolstadt!

Eine freundliche Atmosphäre, multimediale Technik, exquisite Snacks und kulinarische Feinheiten versprechen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Das Restaurant AVUS im ersten Obergeschoss im Audi Forum Ingolstadt bietet mit drei individuell erweiterbaren Privaträumen sowie dem Konferenzraum Wintergarten Platz für Ihre Tagung, Workshop, Konferenz, Präsentation, Business-Meeting oder Geschäftsessen.

Die Räume sind öffentlich und können von allen interessierten Besuchern gebucht werden.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen und Auskünfte sowie zur Angebotserstellung stehen wir Ihnen sehr gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

+49 841 89 41142
ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com

Marché Mövenpick Deutschland GmbH
Restaurants | Audi Forum Ingolstadt
Auto-Union-Straße 1
85057 Ingolstadt, Deutschland



Bild: Audi AG

Der Raum Wintergarten

Mitten im Herzen des Audi Forum Ingolstadt bietet der Raum Wintergarten mit seiner Panorama-Glasfassade ein außergewöhnliches Ambiente mit großartigem Blick über die Audi Piazza.

Der Konferenz- und Veranstaltungsraum mit einer Kapazität von bis zu 50 Personen ist mit der neuesten Multimediatechnik ausgestattet und perfekt für Workshops, Konferenzen, Präsentationen oder Business-Meetings geeignet.

Viel Tageslicht und eine moderne OLED-Beleuchtung sorgen für die passende Atmosphäre. Ein Aufzug führt direkt ins Foyer Wintergarten, das galerieartig über dem Zentralen Empfang des Audi Forum Ingolstadt liegt.

Größe

78 m²

Bestuhlungsmöglichkeit

U-Form für max. 25 Personen
Parlament für max. 30 Personen
Kinobestuhlung für max. 50 Personen

Technik im Raum

100 Zoll-Bildschirm, Dokumentenkamera, Videokonferenzanlage, integrierte Lautsprecher und Presenter
kostenfreies WLAN

Tagungsequipment

Flip-Chart, Metaplanwand, Moderatorenkoffer, Rednerpult

Raummiete

halbtags / ganztags
333,20 € / 535,50 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.

Die Privaträume	Die Audi-Rennfahrerlegenden Nuvolari, Stuck & Rosemeyer waren Namensgeber für die Privaträume des Restaurant AVUS. Länglich geschnitten und lichtdurchflutet in warmen Holztönen gehalten, bieten sich die Räume explizit für Tagungen im kleinen Rahmen, ein Business-Meeting oder für ein ungestörtes Geschäftsessen an.		
Nuvolari	17 m ² , 2 – 4 Personen am Konferenztisch		
Stuck	25 m ² , 4 – 6 Personen am Konferenztisch		
Rosemeyer	27 m ² , 4 – 8 Personen am Konferenztisch		
	Bezüglich der Kombinierbarkeit der Räume beraten wir Sie gerne.		
Bestuhlungsmöglichkeit	Konferenztisch		
Technik im Raum	Beamer, Dokumentenkamera, Videokonferenzanlage, zum Teil mit Leinwand, Presenter, kostenfreies WLAN		
Tagungsequipment	1 Flip-Chart, 1 Metaplanwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Rednerpult		
Raummiete		halbtags	ganztags
	pro Raum	119,00 €	166,60 €
	für 2 Räume	178,50 €	261,80 €
	für 3 Räume	238,00 €	321,30 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Bild: Audi AG

Soft- und Heißgetränke zu Ihrer Tagung

Softgetränke	Bad Brückener Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
	Fruchtsäfte, verschiedene Sorten	0,20 l	3,50 €
	Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	0,33 l	3,20 €
	Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,33 l	3,20 €
	Bio-Limonaden, verschiedene Sorten	0,33 l	3,50 €
	Frisch gepresster Orangensaft	1,00 l	16,50 €
	Die Verrechnung erfolgt nach Bedarf und Verbrauch.		

Heißgetränke	Große Kanne Filterkaffee	1,80 l	23,00 €
	Eilles Teeauswahl	Glas	2,80 €

Im Foyer Wintergarten steht Ihnen eine mobile Kaffeemaschine zur Verfügung.

Kaffee Crème	Tasse	2,80 €
Milchkaffee	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Eilles Teeauswahl	Glas	2,80 €

Die Verrechnung erfolgt nach Bedarf und Verbrauch.

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Bild: Audi AG

Snacks zu Ihrer Tagung

Herzhafte Snacks

Steinofenbrötchen wahlweise belegt mit	Stück	3,20 €
<ul style="list-style-type: none"> • Wacholderschinken und Gurke • Serrano Schinken und Rucola • Putenschinken und Frischkäse • Camembert, Gurke und Kresse • Emmentaler und Radieschen 		
Kornspitz mit Obazdn und Radieschen	Stück	3,90 €
Kornspitz mit Hüttenkäse, Paprika und Kresse	Stück	3,90 €
½ Wrap mit Hähnchenbrust, Mangochutney und Paprika	Stück	3,90 €
½ Wrap mit Rindfleischstreifen in Sesam und Eisbergsalat	Stück	3,90 €
½ Wrap mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Pesto	Stück	3,90 €
½ Wrap mit Pastrami und gebratener Paprika	Stück	3,90 €
¼ Baguette mit Hähnchenbrustfilet, Speck und Tomaten	Stück	3,90 €
¼ Baguette mit Brie und Preiselbeeren	Stück	3,90 €
Butterbrezen	Stück	2,50 €

Süße Snacks aus unserer Patisserie

Saisonalen Blechkuchen	Stück	2,90 €
Streuselkuchen vom Blech	Stück	2,90 €
Schokoladenkuchen	Stück	2,90 €
Verschiedene Mini Muffins	Stück	1,50 €
Nussecken	Stück	2,90 €
Auswahl an Teegebäck	pro Person	2,20 €
Gemischter Obstkorb	pro Person	3,00 €
Obstsalat im Glas	Glas	3,00 €
Joghurt im Glas	Glas	2,50 €
Schoko- und Müsliriegel	Stück	1,50 €

Mittagsnack an Stehtischen im Foyer Wintergarten oder Foyer Rosemeyer

Gemüse Quiche	pro Person	7,50 €
Bayerische Kartoffelsuppe	pro Person	6,00 €
Karotten-Ingwer-Espuma	pro Person	6,00 €
Paar Weißwürste mit süßem Senf und Breze	pro Person	4,90 €
Kleines Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	pro Person	7,50 €
Fleischpflanzerl mit bayrischem Kartoffelsalat	pro Person	7,50 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Bild: Audi AG

Buffet- & Menüvorschläge für Ihre Tagung

Lunchbuffets im Foyer Wintergarten oder Foyer Rosemeyer an Stehtischen
(buchbar ab 15 Personen)

Lunchbuffet 1

Saisonale Gemüsecremesuppe
Tranchen vom Kalb mit Tomaten-Kapernsalsa
Tataki vom Thunfisch
Salat von Avocado und Tomate

Sautiertes vom Rind mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Basmatireis

Joghurtmousse mit Beeren
Brownie Nusscrumble mit Mango

Pro Person 29,00 €

Lunchbuffet 2

Junge Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, Röstbrotstreifen und Parmesanspänen
Glasnudelsalat mit Hähnchen, Mango, Crème fraîche und Curry
Eismeergarnelen mit Ananas und Limette
Verschiedene Antipasti mit Pesto und Kräutern

Gebratenes Zanderfilet mit Spinat und Kartoffeln

Cheesecake
Obstsalat aus Früchten der Saison

Pro Person 32,00 €

Lunchbuffet 3

Rinder-Carpaccio mit Kapern und Parmesan
Salat von Tomate und Ziegenkäse mit Croutons
Consommé mit Einlage
Verschiedene Antipasti mit Pesto und Kräutern

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit gebratenem Gemüse und Gnocchi

Panna Cotta mit Zitrusfrüchten
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Pro Person 35,00 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Bild: Audi AG

Lunch im Restaurant AVUS

Light Lunch

Wechselndes saisonales Menü am Mittag.

Saisonale Vorspeise oder Suppe

Fleisch-, Fisch- oder vegetarisches Gericht zur Wahl

Pro Person 28,00 €

Montag bis Freitag von 11.00 – 15.00 Uhr

Menüempfehlungen im Restaurant AVUS ab 8 Personen buchbar

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Speisenauswahl für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge aus den verschiedenen Menüs frei und flexibel kombinieren.

Bei Unverträglichkeiten oder zu vegetarischen Gerichten spricht Ihnen unser Service vor Ort sehr gerne individuelle Empfehlungen aus.

Menü 1

Consommé mit Crêpe und Markklößchen

Braten vom Simmentaler Fleckvieh
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bierjus

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person 38,00 €

Menü 2

Tomatencrème

Gebratene Maispouardenbrust
mit Zucchini und Basmatireis

Panna Cotta mit Beeren und Thai-Basilikum

Pro Person 39,00 €

- Menü 3**
- Avocado-Mango-Salat mit Burrata und Salatspitzen

Gebratener Saibling mit Spinat, Pilzen und Nudeln

Crème Brûlée mit Sauerrahm-Eiscreme
Pro Person 42,00 €
- Menü 4**
- Rindertatar á la Mövenpick mit Toast

Rosa gearter Kalbsrücken
mit gebratenem saisonalem Gemüse und Cous Cous

Holunderbeeren-Mousse mit Kardamom-Brombeeren
Pro Person 45,00
- Menü 5**
- Lachs-Carpaccio mit Fenchel, Limone und Ingwer

Gebratenes Rinderfilet
mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Schalotten-Jus

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt-Eis
Pro Person 51,00 €

Zu allen Menüs reichen wir Butter, ofenfrisches Baguette und Brot.

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.

Bitte beachten Sie, dass die spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Gedeckzahl als Verrechnungsgrundlage dient. Darüberhinausgehende Bestellungen werden zusätzlich verrechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

1. Geltungsbereich

1. Die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen gelten für die Überlassung von Bankett- und Restaurträumen seitens des Auftragnehmers sowie für das Dienstleistungsangebot (Catering) zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen an den Auftraggeber (im folgenden Veranstalter oder Auftraggeber).
2. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung, Verjährung

1. Jede Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen wird mit der schriftlichen Bestätigung für beide Seiten bindend. Alle Angebote sind freibleibend.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die für die Veranstaltung notwendigen behördlichen Genehmigungen, Erlaubnisse, etc. hat der Veranstalter auf seine Kosten zu beschaffen. Ihm allein obliegt auch die Verpflichtung bezüglich der GEMA, Brandwache, o.ä. Die Erfüllung der zuvor genannten Verpflichtungen hat er auf Verlangen nachzuweisen.
4. Die für die Veranstaltungsräume geltenden Vorschriften der Polizei, Feuerwehr und Ordnungsämter müssen durch den Veranstalter eingehalten werden. Der Auftragnehmer bzw. dessen Beauftragte können zur Einhaltung Weisungen erteilen.
5. Der Auftragnehmer haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Auftragnehmers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Auftragnehmers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Auftragnehmers auftreten, wird der Auftragnehmer bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Auftraggebers bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Auftraggeber verpflichtet, den Auftragnehmer rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
6. Alle Ansprüche gegen den Auftragnehmer verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in drei Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen.

3. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Sofern ausdrücklich Nettopreise angeboten wurden, sind diese zzgl. der gesetzlichen MwSt. zahlbar. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Auftragnehmer allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhoben werden.
2. Der Auftragnehmer ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.
3. Rechnungen unter EUR 150,00 sind sofort nach der Veranstaltung zu zahlen. Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Ein Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrecht ist ausgeschlossen, es sei denn, die Forderung ist unbestritten oder gerichtlich festgestellt. Während des Verzugs ist der Auftragnehmer berechtigt, die ausstehende Forderung für das Jahr mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen (§ 288 Abs. 1 BGB).

4. Rücktritt des Auftragnehmers

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Auftragnehmer gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Auftragnehmer ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Auftragnehmer berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Auftragnehmer nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. in der Person des Veranstalters oder Zwecks gebucht werden.
 - der Auftragnehmer begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Auftragnehmers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Auftragnehmers zuzurechnen ist.
 - ein Verstoß gegen oben 1.2 vorliegt.
3. Der Auftragnehmer hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es besteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen den Auftragnehmer, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten.

5. Rücktritt des Veranstalters

1. Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
3. Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Veranstalter zu tragen ist.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Mindest – Menüpreis – Bankett x Personenzahl.
5. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

6. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
2. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung schriftlich mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Auftraggeber um maximal 5 % wird vom Auftragnehmer bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Der Auftraggeber hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
4. 3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken / Umsatzgarantie

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Auftragnehmer für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Auftragnehmer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Auftragnehmers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Auftragnehmers gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Auftragnehmer diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Auftragnehmer pauschal erfassen und berechnen.
3. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Auftragnehmers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
4. Störungen an, vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten, technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit der Auftragnehmer diese Störungen nicht zu vertreten hat.
5. Bei der Anmietung von Beschallungen oder anderer Fremdtechnik gelten zusätzlich die AGBs des jeweiligen Anbieters. Im Fall eines Rücktritts der angemieteten Fremdtechnik gelten die Stornierungsgebühren laut den AGBs des jeweiligen Fremdanbieters.

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Auftragnehmer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen. Werden durch das Anbringen / Ausstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/ Reparaturkosten.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Auftragnehmer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum kann der Auftragnehmer für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
2. Der Auftragnehmer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kaution, Bürgschaften) verlangen.

11. Werbung

1. Erfolgt eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen des Auftragnehmers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

12. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Sitz des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Sitz des Restaurants.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam, nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.