



# Veranstaltungsvorschläge

gültig bis 15.09.2023

*Änderungen vorbehalten*

*Feste feiert man nicht irgendwo,  
Sie feiern ja auch nicht mit irgendwem!*



  
**KOHLERS ENGEL**

HOTEL • RESTAURANT • WELLNESS • TAGUNGEN

Kohlers Engel Vimbacher Straße 25 - 77815 Bühl  
Fon 07223-93990 Fax 9399820 info@engel-vimbuch.de [www.engel-vimbuch.de](http://www.engel-vimbuch.de)

# Sehr geehrter Gast,

Ihre Veranstaltung ist unser Anliegen!

Von Beginn an sind wir für Sie da, hören genau hin und unterstützen Sie bei der Planung, damit Ihr Event so wird, wie Sie es sich wünschen und wir Ihrer Veranstaltung einen ganz besonderen Charme verleihen können. Durch unsere langjährige Erfahrung, die Liebe zum Detail und unsere fleißigen Engelchen bereiten wir Ihnen ein unvergessliches Event.

Egal um welche Art von Event es sich handelt - ob zum privaten oder geschäftlichen Anlass, Firmenjubiläum, Betriebsfeier oder aber Hochzeit, Geburtstag oder Kommunion - wir bieten Ihnen ein maßgeschneidertes Paket mit einer großen Vielfalt an Speisen gepaart mit außergewöhnlichen Ideen und den passenden Weinen.

Unsere verschiedenen, liebevoll eingerichteten und dekorierten Räumlichkeiten bieten den richtigen Rahmen für Gästezahlen bis ca. 100 Personen.

Auf den folgenden Seiten erfahren sie alles rund um die Menü- und Speisenfolge zu Ihrer Veranstaltung.

Unsere Menüs verstehen sich als Vorschläge. Änderungen nach Ihren Wünschen sind jederzeit möglich. Gerne erstellen wir auch speziell für Sie ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen. Sprechen Sie uns an.

Bitte treffen Sie aus den folgenden Vorschlägen eine einheitliche Auswahl, welche Sie uns bitte spätestens 14 Tage vor Ihrer Feier mitteilen. Bitte vereinbaren Sie hierzu vorab einen Termin, damit wir genügend Zeit für Sie haben und Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit beraten können.

Wir freuen uns darauf, Sie auf eine besondere Art und Weise verwöhnen zu dürfen und auf eine kulinarische Reise zu entführen!

**Familie Jürgen & Alexandra Kohler  
mit den fleißigen Engelchen**



# Heißen Sie Ihre Gäste willkommen...

Beginnen Sie Ihre Feier mit einem besonderen Gläschen. Gerne verfeinern wir Ihren Aperitif mit Orangensaft, Crème de Cassis, Pêche, Erdbeer-Limes und vielem mehr.

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Affentaler Riesling Sekt trocken / WG Affental	0,75 l	37,00 €
Affentaler Pinot Rosé Sekt/ WG Affental	0,75 l	38,00 €
Weißer Burgunder Sekt brut / Weingut Veith	0,75 l	39,00 €
Champagner / Taittinger Brut	0,75 l	68,00 €
Seifermann Orangensaft	0,5 l	7,10 €
Einmalige Pauschal-Aufpreis Likör		6,00 €



## Für den ersten Hunger...

...reichen wir Ihnen gerne unser hausgemachten Focaccia-.... oder Brötchenkonfekt zum Sekt. Wir kalkulieren dabei mit **3 Teilchen** pro Person.

Focaccia verschieden gefüllt mit....

- ...Tomate und Olive
- ...Rucola und Serrano-Schinken
- ...Räucherlachs mousse
- ...Pastrami und Zwetschgen-Chutney

5,80 € pro Person

ODER

Brötchenkonfekt verschieden gefüllt/belegt mit....

- ...Kräuterfrischkäse
- ...rosa gebratener Rinderhüfte
- ...Schwarzwälder Forellensmousse mit Wasabi
- ...Avocado-Hummus

5,80 € pro Person



# Kleines für Vorab oder Zwischendurch

## Party-Häppchen

Variationen auf gebuttertem ofenfrischem Baguette, frisch belegt und garniert.

Diese Häppchen eignen sich besonders gut für Stehempfang, Meetings und Konferenzen. Aber auch als kleine Snacks oder zur Stärkung um Mitternacht bei längeren Festlichkeiten hat sich unsere Auswahl an kleinen Köstlichkeiten bereits bewährt.

Je nach Tageszeit sind 3-5 Teile pro Person einzuplanen.

Die Mindestabnahme pro Sorte beträgt 10 Stück. Auf Wunsch belegen wir Ihnen gerne auch Vollkornbrot, Pumpernickel oder Bauernbrot.

Der Preis versteht sich pro Stück.

## Ihr Wunschbelag:

Original Schwarzwälder Schinken	3,10 €
Graved Lachs mit Dill-Senf-Dip	3,30 €
Geräucherte Schwarzwaldforelle	3,30 €
Roastbeef rosa gebraten	3,60 €
Fein angemachter Frischkäse vom Sankt Vinzenhof, Sinzheim	3,00 €
Gebratene Riesengarnelen mit Kräuter-Aioli	3,60 €
Wachholder Schinken	3,20 €
Kirschwassersalami	3,10 €
Französischer Brie	3,10 €
Rosa gebratene Rinderhüfte	3,10 €
Avocado- Mousse	3,80 €



# Fingerfood Variationen

## Warmes Fingerfood

Vegetarische Frühlingsröllchen	1,50 €
Party- Frikadellen	1,50 €
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	1,70 €
Ziegenkäse mit Feigen-Senf	2,30 €
Zanderkrapfen	1,90 €
Garnelen am Spieß	3,60 €
Mini-Quiche in verschiedenen Variationen	1,60 €

## Kaltes Fingerfood

Lachsspieße	2,60 €
Badische Wraps	2,30 €
<i>Pfannkuchen mit Frischkäse und Schwarzwälder Schinken</i>	
Laugenbrezel oder Laugenstange	1,80 €
Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter	2,20 €
Schinken-Käse Croissant	2,30 €
Frischkäse-Laugen Croissant	2,30 €
½ belegtes Brötchen mit Käse oder Wurst	2,90 €

## Süßes Fingerfood

Schokoladen-Muffins	2,60 €
Süßes Plundergebäck	2,20 €
Kuchenvariation	2,90 €
Obstsalat im Glas	2,30 €

Je nach Tageszeit/Anlass rechnen wir mit 5-8 Teilchen pro Person



# Vorschläge für Ihr Wunschmenü Frühjahr / Sommer 2023

Sie können sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.

Dabei wählen Sie, ob Sie 4, 5 oder 6 Gänge möchten.  
(Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge, Desserts)

Bei manchen Gerichten steht ein Aufpreis daneben.  
Sollten Sie sich für diese Variante entscheiden, kommt dieser zum Menüpreis dazu.

## Menüpreis

49,- € pro Person als 4-Gang-Menü (zzgl. Aufpreise)  
55,- € pro Person als 5-Gang-Menü (zzgl. Aufpreise)  
59,- € pro Person als 6-Gang-Menü (zzgl. Aufpreise)

## Ihre Auswahlmöglichkeiten

### Kalte Vorspeisen

Sommerlicher Salatteller mit Mozzarellabällchen und Kirschtomaten

Wildkräutersalat in Bühler Zwetschgendressing mit gebratenen Kräuterseitlingen

Dünn aufgeschnittener Kalbtafelspitz mit Kräuter-Aioli und Salatsträußchen

Gebeiztes Lachsfilet mit Dillsensfößle an Vitalsalat-Sträußchen

Salat von badischem Spargel -saisonal- +3,-€  
in Orangendressing mit Serrano-Schinken und Pinienkernen

Parade von Fisch und Meer +4,-€  
Konfierte Kräuter-Gamba, Tartar von der Rauchforelle, Graved Lachs,  
Apfel-Meerrettich-Sahne, Dillsensfößle, Baguette

Vorspeisenvariation: +4,-€  
Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle, konfiertes Kräutergamba,  
Roastbeefröllchen mit Preiselbeerchutney, gebratene Entenbrust



## Warme Vorspeisen

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Wildkräutersalat, Avocado-Dip, Baguette	+3,-€
Lachsforellenfilet in der Honigsesamkruste mit Champagnerrisotto	+3,-€
Filet vom Steinbeißer im Speckmantel mit rahmigem Lauch	+3,-€
Spargel mit Parmesan überschmolzen an Bärlauchpesto und Kartoffelrösti	+4,-€
-saisonal- -vegetarisch-	

## Aus dem Suppentopf

Festtagssuppe mit Kräuterflädle und Markklößchen	
Badische Kartoffelsuppe	
Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Pesto	
Rahmsuppe von der Schwarzwälder Rauchforelle mit Käsegebäck	
Steinpilzrahmsuppe	
Bärlauchrahmsuppe	-saisonal-
Spargelrahmsuppe mit gebratenem grünen Spargel	-saisonal-
Grünkernsuppe mit Steinchampignons	

## Sorbets

Passionsfruchtsorbet <i>mit Affentaler Rieslingsekt</i>
Erdbeersorbet <i>mit Affentaler Rieslingsekt</i>
Sorbet von der Himbeere <i>mit einem Schuss Scheibel Himbeer Finesse</i>
Aprikosensorbet <i>mit einem Schuss Scheibel Aprikosen-Marille</i>

## Hauptgänge

Gemischter Braten von Rinderhüfte und Kalbstafelspitz  
mit Steinchampignons, buntem Gemüse und hausgemachte Spätzle

Badischer Sauerbraten  
mit Preiselbeeren, Butternudeln und Semmelknödel

Paniertes Kalbsschnitzel  
mit Jus und Pilzsoße,  
dazu kleines Gemüse und hausgemachte Spätzle +4,-€

Schweinefilet im Blätterteigmantel  
an Pfefferrahmsoße, mit überbackenen Rahmkartoffeln  
und kleinem Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet auf rahmigen Pfifferlingen,  
mit gebratenen Schupfnudeln und kleinem Gemüse -saisonal- +3,-€

Medaillons vom Rinderfilet mit geschäumter Café-de-Paris Butter,  
mit Prinzesskartoffeln und kleinem Gemüse +8,-€

Gegrilltes Kalbsrückensteak  
an Morchelrahmsoße, mit kleinem Gemüse und Schupfnudeln +6,-€

Gegrilltes Kalbsrückensteak  
mit frischem Spargel, Hollandaise und Kartoffelrösti -saisonal- +9,-€

Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice im Menüpreis inkludiert



## Beilagen

Gerne servieren wir zu Ihrem gewählten Menü eine zusätzliche Beilage.

Pommes frites  
Mandelbällchen  
Hausgemachte Eierspätzle  
Butternudeln  
Schupfnudeln  
Herzoginkartoffeln  
kleine Kartoffelrösti

Kartoffelkroketten  
Pilzrisotto  
Salzkartöffele  
Kartoffelgratin  
Hausgemachte Semmelknödel  
Kartoffelkrapfen

Aufpreis 2,50 € pro Person/Beilage

Kleine Gemüseplatte extra 9,50 €

Spargelplatte (500gr) -saisonal- Preis auf Anfrage

## Dessert

Panna Cotta und Erdbeersorbet an marinierten Erdbeeren -saisonal-

Mousse von Dunkler Schokolade und weißes Schokoladeneis  
mit Pistazien-Orangensalat

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Schwarzwälder Kirschwasser-Parfait  
und warmes Schokoladenküchlein mit beschwipsten Schattenmorellen

Creme-Brûlée von der Vanille, und Himbeersorbet an Mango-Rosmarin-Schaum

# Varianten für Ihr Menü

## Vegetarische / vegane Alternative

Geschmorter Ofenspargel mit Parmesan, Pesto von Frühlingskräuter, neue Kartoffeln – saisonal

Bärlauch-Risotto mit grünem und weißem Spargel -vegan- saisonal

### Frühlings-Ratatouille

Karotten, Lauchzwiebel, Zucchini, Auberginen, Zuckerschoten, Tomaten, Kichererbsen und Schafskäse aus Balzhofen

Rahmige Käsespätzle mit Röstzwiebeln

*Weitere vegetarische/vegane Gerichte finden Sie in unsere Speisekarte.*

## Vorspeisenbuffet

*ab 25 Personen*

Sie haben auch die Möglichkeit, anstelle von Vorspeise & Suppe ein erweitertes Vorspeisenbuffets mit reichhaltiger Auswahl zu wählen. Dieses beinhaltet verschiedene Salate, Suppe nach Wahl, gefüllte eingelegte Antipasti, geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs, Flusskrebsscocktail, Kalbtafelspitz mit Kräuter-Aioli, Roastbeef, glacierte Schweinerücken, Schwarzwälder Schinken mit Melone, eine Auswahl an verschiedenen Brötchen sowie Butter.

Der Aufpreis pro Person beträgt 10,90 €

# Buffets

## Büffet „Engel“

ab 25 Personen

### Vorspeisen & Salate

Kalbtafelspitz & Roastbeef  
Kräuter-Aioli und Sauce Remoulade  
Gefüllte Hähnchenbrüstchen  
Feine Variation von Räucherfischen  
Badischer Maultaschensalat  
Bunte Salatvariation der Saison  
Brot, Brötchen, Butter

glacierter Schweinerücken  
Schinkenvariation vom Brett  
Kalbfleischpastete  
Sahnemeerrettich und Dillsenfsoße  
Karibischer Flusskrebs-Cocktail

### Suppe

Festtagsuppe mit Markklößchen und Flädle

### Warme Speisen

Badischer Sauerbraten mit Butternudeln  
Gebratenes Lachsfilet auf Kirschtomaten mit überbackenem Kartoffeltörtchen  
dazu reichen wir frisches Marktgemüse

### Dessert

Schwarzwald Tiramisu  
Schokoladenmousse

Crème brûlée  
Obstsalat

Preis pro Person 59,90 €



# Varianten für Ihr Büffet

## Aus dem Suppentopf

Alle Suppen aus den Menüs sind natürlich auch am Büffet möglich

## Hauptgerichte

Gemischter Braten von Rinderhüfte und Kalbstafelspitz mit Steinchampignons

Zanderfilet in Rieslingsoße

Medaillons vom Schweinefilet auf rahmigen Pfifferlingen, -saisonal- +3,-€

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Morchelrahmsoße +6,-€

Paniertes Kalbsschnitzel +4,-€

## Beilagen

Alternativ zu den angebotenen Beilagen stehen zur Auswahl:

Kartoffelkroketten

Mandelbällchen

Hausgemachte Eierspätzle

Butternudeln

Schupfnudeln

Herzoginkartoffeln

Ratatouille-Gemüse

kleine Kartoffelrösti

Pilzrisotto

Salzkartoffele

Kartoffelgratin

Hausgemachte Semmelknödel



# Für Ihre Kaffeetafel...

## Kaffeegedeck

In unserem Kaffeegedeck sind sämtliche Heißgetränke wie Kaffee, Tee, Kakao enthalten.

Preis pro Person 8,20 €

Der Kuchen wird im Normalfall selbst mitgebracht. Auf Wunsch besorgen wir diesen gerne in Ihrem Auftrag für Sie und berechnen es weiter.

Bei Feiern mit Kaffee & Kuchen am Nachmittag ist die Räumlichkeit bis 17:00 Uhr für Sie und Ihre Gäste reserviert.

## Zu später Stunde richten wir für Sie aufs Büffet

Die ein oder andere Veranstaltung dauert doch auch manchmal etwas länger - damit Sie rundum versorgt sind servieren wir für Sie zu später Stunde gerne nochmals die ein oder andere Köstlichkeit, an der Sie sich nach Belieben bedienen können.

Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und Kracherle	6,80 €
Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette	6,80 €
Käseauswahl vom Brett mit Baguette	14,50 €
Currywurst mit unserer hausgemachten Currywurstsoße und Baguette	6,80 €

### Häppchenplatte

Baguettescheiben belegt mit Wurst, Schinken, Lachs, Käse je Platte 15 Häppchen - für ca. 6-8 Personen	32,90 €
--	---------





# Der äußere Rahmen

Wie zu Beginn besprochen, wollen wir Ihnen ein passendes Paket für Ihre Veranstaltung liefern. Es sind häufig Kleinigkeiten, die den Gesamteindruck einer Veranstaltung beeinträchtigen. Deshalb sind wir Ihnen selbstverständlich auch bei allen Belangen rund um Essen und Getränke behilflich. Durch verschiedene Kooperationspartner haben wir die Möglichkeit, Ihnen eine tolle Auswahl an allem Bedarf rund um Ihre Veranstaltung zu bieten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen, neben den durch den Kooperationspartner anfallenden Kosten, ebenfalls einen kleinen Betrag für den Mehraufwand in Rechnung stellen müssen. Sprechen Sie uns einfach an!

In den Menüpreisen sind sämtliche Kosten für Service, Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Standard-Tischdekoration und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

#### Berechnung von Kindern beim Menü:

Kinder bis einschließlich 4 Jahre speisen gratis, ab 5 bis 12 Jahre berechnen wir lediglich 50% vom Menüpreis.

#### Nachtzuschlag:

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 30,-€ pro Stunde und Mitarbeiter erheben müssen. Dieser Zuschlag ist unabhängig vom Anlass und dem weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz Ihrer Veranstaltung.

#### Schließzeiten:

Gerne können Sie Ihre Feier in vollen Zügen genießen. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 03.00 Uhr zur Verfügung.

Die aufgeführten Fotos sind Beispielfotos, das tatsächliche Produkt kann abweichen.

#### **Musik:**

Sollten Sie Ihre Feier mit Musik und Tanz planen, so beachten Sie bitte, dass wir aus Rücksicht auf unsere Hausgäste Musik nur bis 02.00 Uhr gestatten können, ab 01.00 Uhr wird auferlegt, die Lautstärke zu verringern.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren!

# AGB

## VORRANG

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken sowie der mietweisen Überlassung von Geschirr/Mobiliar u.a., unabhängig vom Ort der Belieferung, sowie für die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten. Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

## PREISE, ZAHLUNGEN, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise der diesen AGBs beigefügten Liste. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung prozentual entsprechend der Erhöhung der benötigten Waren oder Leistungen vorbehalten. Der Kunde hat ein Kündigungsrecht, wenn die Erhöhung mehr als 20% beträgt.

Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug können bei Unternehmen 8% bei Verbrauchern 5% Verzugszinsen über dem Basiszinssatz (EZB) verlangt werden.

Wurde die vereinbarte Vorkasse nicht geleistet, so kann diese nach Vereinbarung in Form eines Barschecks vor Veranstaltungsbeginn überreicht werden. Bei Nichtzahlung der Vorkasse behält sich Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Der Kunde ist bei Nichterbringung der Leistung aus diesem Grund nicht von der Zahlungspflicht entbunden.

Der Kunde teilt 24 Stunden vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit, die Grundlage für die Rechnungsstellung ist. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl ist Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. berechtigt, die angegebene Personenzahl mit dem vereinbarten Preis, abzüglich ersparter Aufwendungen, zu berechnen.

Eine Erweiterung der Leistung ist bis zum Veranstaltungsbeginn nur nach Absprache und Bestätigung durch Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. möglich. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menü-Karten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.

Musiker und Künstlergagen sind vom Kunden entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Kunde.

## TERMINE

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten ein. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt, verkehrsbedingt oder aus personellen und verkehrstechnischen Gründen.

## STORNIERUNG

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen (laut Kostenvoranschlag) berechnen wir

14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%,

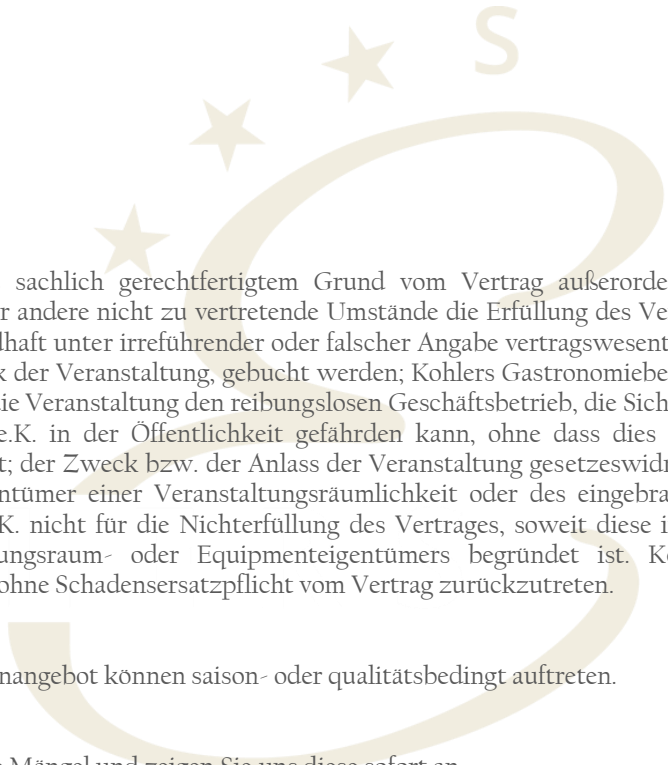
7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%

des vereinbarten Preises.

Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor, 100% des Auftragswertes, abzüglich ersparter Aufwendungen, in Rechnung zu stellen.

Steht die Leistung im Zusammenhang mit der Anmietung einer hauseigenen Veranstaltungsräumlichkeit, so behält sich Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. vor, bei Stornierung nach Vertragsabschluss (laut Kostenvoranschlag) eine Raummiete laut Listenpreis in Rechnung zu stellen, wenn eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.





### RÜCKTRITT

Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls Höhere Gewalt oder andere nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden; Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies ihrem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist; der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist. Insofern Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. nicht Eigentümer einer Veranstaltungsräumlichkeit oder des eingebrachten Equipments ist, haftet Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. nicht für die Nichterfüllung des Vertrages, soweit diese in den Umständen der Person oder Firma des Veranstaltungsraum- oder Equipmenteigentümers begründet ist. Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. behält sich vor, in diesem Fall ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

### ÄNDERUNGEN

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

### MÄNGEL

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie uns diese sofort an.

Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen unverzüglich stattfinden, gilt bei offensichtlichen Mängeln die Sache als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig.

Der Auftraggeber ist verpflichtet etwaige Mängel oder Rügen, die aus der Erfüllung des Cateringvertrages resultieren, während der Veranstaltung dem jeweiligen Projektleiter mitzuteilen, damit dieser die Möglichkeit hat, den Mangel noch während der Veranstaltung zu beheben.

### SCHADENSERSATZPFLICHT

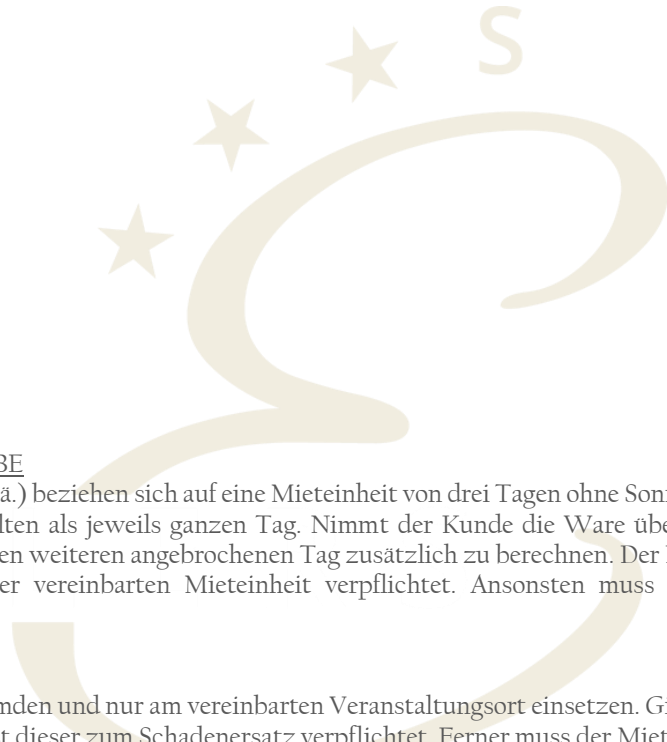
Mitgeführte Ausstellungsgegenstände oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Kohlers Gastronomiebetriebe e.K. übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder unseren Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung eines Schadens nachgewiesen werden können. Vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht für die Haftung bei schuldhaft zu vertretender Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit von Personen sowie bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist unsere Schadensersatzpflicht für Fälle

einfacher Fahrlässigkeit auf den typischerweise, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Für Schäden seitens Dritter können wir selbstverständlich in keinem Fall die Haftung übernehmen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher abzustimmen.

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 wurden.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem Interieur des jeweiligen Veranstaltungsortes führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter (z.B. Gäste). Vor diesem Hintergrund weisen wir darauf hin, dass bei Veranstaltungen in Räumlichkeiten des Kunden oder vom Kunden angemietete Veranstaltungsräumlichkeiten allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie zur Vermeidung von Schäden an Eigentum und Besitz zu treffen (z.B. durch Abdeckplanen u.ä.). Bei besonders empfindlichen Interieur hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Interieur auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. gesondert zu schützen.



#### MIETPREIS - MIETEINHEIT - ÜBERGABE/RÜCKGABE

Alle aufgeführten Mietpreise (bzgl. Geschirr, Mobiliar u.ä.) beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage. Die Abholtage (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, jeden weiteren angebrochenen Tag zusätzlich zu berechnen. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

#### ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Der Kunde darf die Mietgegenstände nicht zweckentfremden und nur am vereinbarten Veranstaltungsort einsetzen. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde. Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, insbesondere verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt /reparaturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt, sondern mitnimmt, um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

#### EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

#### SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen nicht wirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlich gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahekommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag.