

# *Bankettmappe für Betriebs- und private Feiern*

Sehr geehrte Gäste,

das Team vom Günnewig Hotel Chemnitzer Hof freut sich über Ihr Interesse an unserem Hause.

Für die Planung Ihrer betrieblichen Veranstaltung oder privaten Feier möchten wir Ihnen anhand der folgenden Seiten einen kleinen Einblick geben.

Mit diesen Vorschlägen stellen wir Ihnen nur einen Teil unseres Angebotes vor. Darüber hinaus würden sich unser Küchenchef, Herr Mario Ölmann, und wir uns freuen, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen.

Diese Mappe enthält:

Menüvorschlag	Seite 2
Buffetvorschläge	Seite 3
Finger Food	Seite 7
Weitere Ausstattungen	Seite 8
Kapazitäten	Seite 9
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 10

Sie haben Fragen bezüglich der Planung und Organisation? Wenden Sie sich bitte an Frau Katja Findeisen, Verkaufs- und Reservierungsleiterin (Tel.: 03 71 / 6 84-7 04) oder Frau Kerstin Riedel, Reservierungsassistentin (Tel.: 03 71 / 6 84-7 08). Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen

GÜNNEWIG HOTEL CHEMNITZER HOF

Udo Leichsenring  
Direktor

Stand: für 2012 - Änderungen vorbehalten.

## Menüvorschlag

Timbal von Ziegenfrischkäse  
und mediterranen Kräutern  
mit confierten Kirschtomaten an Rucola

\* \* \*

Essenz von der Wachtel  
mit altem Sherry  
unter einer Blätterteighaube

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet  
mit einer Kräuterkruste  
an Pastinakenpüree, Kresseravioli und Portweinjus

\* \* \*

Carpaccio von der Ananas  
mit Mousse von der Kokosnuss  
und Karamellsauce

39,50 Euro pro Person

Als 3-Gang-Menü 32,00 Euro pro Person

**Preis jeweils ab 10 Personen**

# Buffetvorschläge

## **Imbiss - Buffet**

(ab 20 Personen)

### **Canapées belegt mit**

Roastbeef rosa, geräuchertem Schweinefilet, Ungarischer Salami

Räucheraal, geräuchertem Heilbutt

Pumpernickel mit Frischkäse

### **Miniaturen**

Schinkenröllchen mit grünem und weißem Spargel

Tournedos vom Angus mit Wachtelei

Kräutercrêpes mit Crème fraîche und mit Räucherlachs gefüllt

Honigmelone mit Parmaschinken

Käsehappen mit Trauben

Tomaten mit Riesengarnelen und Aioli gefüllt

### **Warme Speisen**

Consommé von der Strauchtomate mit Gemüseroulade

Putenröllchen mit Spargel und Parmaschinken gefüllt an Kräuterschaum

dazu Spitzmorchel-Kartoffel-Gratin

### **Desserts**

Cups mit verschiedenen Mousse gefüllt

Rote Grütze mit Vanillesauce

24,00 Euro pro Person

## **Mediterranes - Buffet**

(ab 20 Personen)

### **Antipasti**

Parmaschinken

Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt

getrocknete Tomaten und kleine Artischocken

milde Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Tomate-Mozzarella

gefüllte Zucchini und Auberginen

Ciabattabrötchen

### **Warme Speisen**

Rahmsuppe von der Zuckerschote mit gerösteten Pinienkernen

Scampi-Spieße mit Sauce Aioli

Piccata von der Pute mit Tomatensauce

Lammhaxe in Minzsauce

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marsalasauce

dazu

Ratatouille, Romanesco, Spinat

Salbeipolenta, Tagliatelle, Tomatenreis

### **Desserts**

Tiramisu

Stracciatellamousse

Rotweinmaronen

Frisches Obst

30,50 Euro pro Person

## Themen - Buffet

(ab 150 Personen)

### “Mediterranes Buffet”

Parmaschinken am Stück mit Melonen-Kugeln

Coppa di Parma und Spanische Salami “Chorizio Pamplona”

Zucchinirollchen, Kirschtomaten und Peperoni mit Frischkäse gefüllt

Austernpilze, Artischocken und Champignons vom Grill  
mit Tomatenpaprika und Boretane-Zwiebeln mariniert

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Basilikum-Tomaten-Sauce und Polenta

### “Buffet von Meeresspezialitäten”

Aal, Heilbutt, Lachs und Butterfisch frisch aus dem Rauch  
mit Sahnemeerrettich und Kräuterdip

Frische Austern mit Pumpernickel und Zitrone

Gurken-Canapé mit Hummermedaillons  
und Mousse vom Räucherlachs

Keta-Kaviar auf Eissockel mit Schalotten, Zitrone und Crostinis

Hummersalat mit grünem Spargel und Radicchio

Red Snapperfilet vom Grill auf gedünsteten Zucchinitranchen mit Kräuterreis

### “Asiatisches Buffet”

Sushi von Fisch und Gemüse mit diversen Dips

Ingwerhähnchenstreifen mit Pflaumensauce

Gebrautes Lachsfilet mit Sojasauce

Frisch zubereitetes Wokgemüse

Indischer Duftreis

Bei den rot gekennzeichneten handelt es sich um warme Speisen.

Fortsetzung siehe nächste Seite

## Fortsetzung Themen - Buffet

### “Cocktail-Buffet”

Shrimpscocktail mit frischer Mango, Zucchini und Safrandip

Putenscocktail mit Ananas und Currymayonnaise

Cocktail von gepökelter Rinderzunge mit Gewürzgurke und Wachtelei

Cocktail vom Damhirsch  
mit Preiselbeeren und Minibirne

### “Brot- und Käsebuffet”

Partybrötchen mit und ohne Korn

Laugenbrezeln und Kümmelstangen

Baguette von Weizen und Roggen

Auswahl von französischem Rohmilchkäse  
mit Trauben, Oliven und Pumpernickel

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

### “Kaffeebuffet”

Mousse von Latte Macchiato und Macchiato Caramelo  
auf Mürbeteig und Orangengelee

Espresso-Mascarpone-Törtchen

Petit Fours

Hirschrücken mit Kaffeegewürzkruste  
auf Schokoladen-Rosinen-Sauce und Walnusspätzle

## Omelett Surprise mit Feuerwerk

48,00 Euro pro Person

Bei den rot gekennzeichneten handelt es sich um warme Speisen.

## *Finger Food*

(ab 20 Personen)

### **Kalte Köstlichkeiten**

Gurkencanapés mit Mousse von heimischen Forellen und Avocados

Chicorée-Schiffchen mit Frischkäse

Parmaschinken mit Melone auf Crostini

Lachspralinen mit Meerrettichsauce auf Pumpernickel

Mit Camembert gefüllte Hähnchenbrust mit Kirschtomate auf Vollkornbrot

Löffelfood mit

Basilikumcreme und Tomatenchip, Kalbslebermousse mit Kapstachelbeere  
Shrimpscocktail mit Mango und Zucchini

### **Warme Häppchen**

Torpedogarnelen im Sesammantel

Lachswürfel mit Wokgemüse

Datteln im Rauchfleischmantel

Kleine Frühlingsrollen mit Sprossengemüse gefüllt und Sojasauce

Chik'n Sweet Pepper Stick

*scharf-süß mariniertes Hähnchenfilet am Bambus-Spieß*

“Yakitori” Spieße

*gegrillter Hähnchenspieß mit Ananas und thailändischer Erdnussauce*

Knusprige Olivenos

*Olivenstücke mit Käse, in einer Knusperpanade*

### **Süße Verführung**

Fruchtspieße mit Schokoladenglasur

Mousse von der Kokosnuss mit Orangengelee

24,50 Euro pro Person

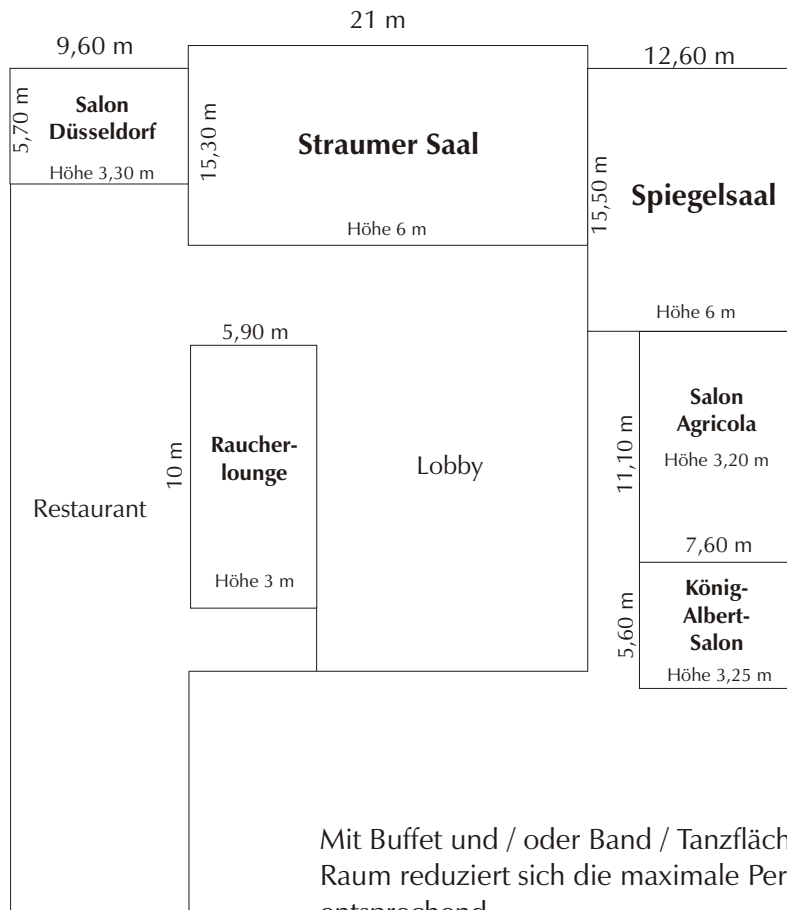
# Weitere Ausstattungen

Tischgestecke / Tischblumen	auf Anfrage
Buffetgestecke	auf Anfrage
Menükarten	2,00 Euro pro Karte
Kerzen / Teelichter	kostenfrei
Fotograf	auf Anfrage
Garderobengebühr	0,50 Euro pro Stück
Nutzung des Flügels in der Lobby	15,00 Euro
Nutzung des Klaviers	15,00 Euro
ansteckbares Krawattenmikrofon oder Headset	15,00 Euro
Standmikrofon	kostenfrei
Podeste	kostenfrei
CD-Player	13,00 Euro
DVD-Player	15,00 Euro
Kassettenrecorder	13,00 Euro
Diaprojektor	18,00 Euro
Beamer (Sharp XR-10x)	83,00 Euro
Laptop mit Windows XP	50,00 Euro

**Internetzugang in allen Veranstaltungsräumen auf Anfrage verfügbar.**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





## Kapazitäten



Mit Buffet und / oder Band / Tanzfläche im jeweiligen Raum reduziert sich die maximale Personenanzahl entsprechend.

Gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten bei einer Hausbesichtigung.

Bitte rufen Sie uns wegen einer Terminabstimmung an.

Konferenz- / Veranstaltungsräume	m <sup>2</sup>					Stehempfang
		U-Form	Block-Tafel	Rechteckige Tische	Runde Tische	
<b>Straumer Saal</b>	318	120	90	/	180	250
<b>Spiegelsaal</b>	196	80	60	/	120	150
<b>Salon Agricola</b>	86	40	32	48	/	/
<b>König-Albert-Salon</b>	43	/	20	/	/	/
<b>Salon Düsseldorf</b>	54	20	25	36	/	/
<b>Lobby</b>	127	/	30	/	60	150

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Stand: Oktober 2009)

## I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Günnewig GmbH & Co. KG, nachfolgend Hotel genannt, 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 des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

## II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

## III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z. B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

## IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

## V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist

- nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
  - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen oder Räume unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z. B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
  - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

## VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

## VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel in Textform. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- 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. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

## X. Haftung des Kunden für Schäden

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.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

## XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Standort des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.