

Bankettmappe für Betriebs- und private Feiern

Sehr geehrte Gäste,

das Team von der Günnewig La Redoute 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. Unser Küchenchef, Herr Norbert Hötzel und wir würden uns freuen, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen.

Diese Mappe enthält:

Menüvorschläge	Seite 2
Buffetvorschläge	Seite 7
Canapées und Mundhappen	Seite 15
Kuchen- und Tortenauswahl	Seite 16
Auszug aus der Getränkekarte	Seite 17
Auszug aus der Weinkarte	Seite 19
Weitere Ausstattungen	Seite 23
Kapazitäten	Seite 24
Raummieten	Seite 25
Hotel-Übernachtungen	Seite 26
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 27

Sie haben Fragen bezüglich der Planung und Organisation? Wenden Sie sich bitte an unser Bankettbüro unter der Telefon-Nr. (02 28) 3 67 72-12. Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen

GÜNNEWIG LA REDOUTE

Direktion

Stand: für 2010 - Änderungen vorbehalten.

Günnewig La Redoute

**Kurfürstenallee 1 - 53177 Bonn - Tel.: +49 (0) 2 28 / 3 67 72-0 - Fax: +49 (0) 2 28 / 36 15 51
la.redoute@guennewig.de - www.guennewig.de**

Menüvorschläge

ab 8 Personen

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Markbällchen

* * *

Maishähnchenburstfilet
nach einem Rezept aus der Provence
Mirette Kartoffeln

* * *

Maracujamousse
mit dunkler Schokoladensauce

28,50 Euro

Menü 2

Blumenkohlsuppe
mit Rauchlachsstreifen

* * *

Lammkeule mit Rosmarinknospen
im Ofen glaciert
Auberginen-Kartoffelauflauf

* * *

Bayrisch-Creme
mit Erdbeersauce

29,50 Euro

Menü 3

Rote Paprikacremesuppe
mit Ziegenfrischkäseklößchen

* * *

Scaloppini vom Kalbsrücken
mit Parmaschinken und Salbei
Mandelbroccoli
Fettucchine-Nest

* * *

Sizilianische Creme
mit Obstpralinen

31,50 Euro

Menü 4

Rahmsuppe von grünem Spargel

* * *

Rotbarbenfilets
in Rieslingsahne
Kleine Gartengemüse
Dillkartoffeln

* * *

Haselnusseisparfait

32,50 Euro

Menü 5

Hechtterrine
mit Garnelen und Safran

* * *

Schaumsuppe von Brunnenkresse

* * *

Pouardenbrustfilet
mit getrüffelter Geflügelleberfüllung
Gemüsebouquette
Kanadischer Wildreis

* * *

Pina Colada-Cremetimbale

33,50 Euro

Menü 7

Honigmelone
mit feinem Lachsschinken

* * *

Gerolltes Kalbspaillard
auf Steinpilzsauce
Gefülltes Kohlrabiköbchen
Kartoffelkrusteln

* * *

Ananas auf Krokantblätterteig

35,00 Euro

Menü 6

Fleischtomatenmousse
mit Salat von Steingarnelen und Basilikum

* * *

Kleines Pot au feu vom Perlhuhn

* * *

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf Paprikacoulis
Blattspinatnocke
Rahm-Gnocchis

* * *

Rosa Pampelmusensorbet
mit frischer Minze in der Hippenblume

34,50 Euro

Menü 8

Terrine von Edelfischen
mit feinen Salatspitzen

* * *

Essenz von der Parmatome
mit Basilikumklößchen

* * *

Gefülltes Stubenküken im eigenen Sud
auf Körnerrisotto umlegt mit
feinen Primeurgemüsen

* * *

Apfelstrudel auf Vanillesauce

37,50 Euro

Menü 9

Roulade von der Seezunge
mit Garnelen im Mangoldblatt

* * *

Rahmsuppe von Muskatkürbis
mit Estragon

* * *

Jungschweinelende auf Apfel-Calvadoscreme
Möhrenbündel, Römische Grießnocken

* * *

Dialog von weißer und dunkler Schokolade

40,50 Euro

Menü 11 - Vegetarisches Menü

Avocadoparfait auf Rote Bete Carpaccio

* * *

Rahmsuppe von Steinchampignons

* * *

Auberginen Cannelloni auf Tomatencoulis

* * *

Gebratener Paneer in Zucchinisauce
Brüsseler Kohlspitzen, Bamberger Hörnchen

* * *

Mönchskopf Späne mit Feigensenf

* * *

Frische Früchte mit Schokoladeneiscreme

45,50 Euro

Menü 10

Geflügellebermousse
im Baumkuchenmantel und Portweingelee

* * *

Sauerampfersuppe

* * *

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
Schalottensauce, Strauchbohnen im
Speckmantel, Maccaire Kartoffeln

* * *

Erdbeersahne im Krokantblätterteig
Vanille-Eisparfait

47,50 Euro

Menü 12

Variation von Norwegischem Fjordlachs
auf Zitronen-Cremespiegel

* * *

Maronensuppe mit Entenleber

* * *

Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Portweinsauce
Gartengemüse im Lauchblatt
Kartoffelplätzchen

* * *

Nougat-Himbeerparfait
mit Strauchfrüchten im Hippencornet

49,50 Euro

Menü 13

Störparfait
mit Wodka-Koriander-Crème fraîche

* * *

Rebhuhnkraftbrühe "Diana"
Halbmondklößchen

* * *

Tournedo von der Rinderlende
in Morchelsauce
Artischockenboden mit grünem Spargel
Rissolé Kartoffeln

* * *

Champagnersahne
im Baumkuchenmantel

52,50 Euro

Menü 15

Ententerrine mit Pistazien
Ingwerchutney

* * *

Zuckerschotensuppe
mit Shrimps

* * *

Seeteufelfilet an Beurre blanc
junger Lauch, gegrillte Austernpilzkappen
Carmarque Reis

* * *

Cointreaumousse
mit karamellisierter Baiserhaube

52,50 Euro

Menü 14

Carpaccio vom Wildlachs
in Limonen-Tapenade
Reibeküchlein, Keta Kaviar

* * *

Entenconsommé
mit Pfifferlingmaultaschen

* * *

Lammrückenfilet
im Kartoffel-Kräutermantel
Kirschtomatencoulis
Zucchini gratin

* * *

Mandeleis mit pochiertem Pfirsich
Schokoladensauce

49,50 Euro

Menü 16

Steinpilz-Tirmisu
mit Madeiragelee

* * *

Steinbuttfilet à la nage

* * *

Kalbsmedaillons
auf Schnittlauchsahnesauce
bunte Gemüse und Brätlinge

* * *

Himbeer-Joghurtörtchen
Sauce Chevalier, Trüffel

58,50 Euro

Menü 17

Waldpilzterrine
mit Salatspitzen in feinem Walnuss-Dressing

* * *

Pistaziencremesuppe

* * *

Seezungenschleife
mit Garnelenkrönchen

* * *

Sorbet von Krimsekt

* * *

Rosa gebratene Kalbslende
auf Sauce foie gras
glasierte Kaiserschoten
Berny Kartoffeln

* * *

Die drei Großen der Normandie
Portweifeige

* * *

Mangomousse
im Baumkuchenmantel
karamellierte Früchte

85,00 Euro

Menü 18

Tatar vom Räucheraal
auf Gurkencarpaccio
in Pommery Senf-Honig Marinade

* * *

Punsch von der Etuffé Taube
Krokant-Stange

* * *

Blankette vom Kaninchen
mit grünem Spargel und Morcheln
im Blätterteigkissen

* * *

Tamarillo-Sorbet

* * *

Mignons vom Rehrückenfilet
in Madeirasauce
sautierte Pfifferlinge
Schupfnudeln

* * *

Gereifter Reblochon

* * *

Dessertteller "La Redoute"

81,50 Euro

Buffetvorschläge

Tausend und eine Nacht

Salat von Kichererbsen, Paprika und Gurke
mit Curry, Petersilie und Soccu

Lammbittkies mit Kichererbsenpüree
und Auberginenmus mit Sesamöl

Hähnchenbrustfilets mit Melone in orientalischer Würze

Salat von Champignons, Kalbfleisch und Thunfisch

Russischer Salat mit garnierten Eiern

Knackiger Eisbergsalat in Orangen-Dressing

* * *

Ganzes gebratenes Lamm am Buffet tranchiert
Orientalischer Reis mit Mandeln, Korinthen, Orangen und Zimt

Ganzer Lachs in der Salzkruste gebacken mit Limettensauce

Basmati Reis, Couscous

Gefüllte Tomaten und Blattspinat
Gemüsetangine

* * *

Salat von frischen Früchten

Backlawa

Honigcreme mit Mandeln

Zitronentorte in Mangogelee

* * *

Fladenbrot, Naan und Butter

43,50 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Vegetarisch - vollwertig

Zarte Broccoliterrine mit Pumpernickelkonfekt

Fenchelmousse im Safrangelee

Hirsetrüffel mit Pistaziengrieß auf gedünsteten Apfelfringen

Salat von Kirschtomaten, Artischockenherzen und grünem Spargel

Farfallesalat mit bunter Paprika

Roquefort-Birnensalat

Salat von Oliven, Porree und hausgemachtem Kuhmilchfeta
in pikanter Marinade nach griechischer Art

Gurkensalat mit Borretsch

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarkklößchen

* * *

Marinierter Honigtofu in Sesambröseln gebacken

Sautierte Pilze im Roggenblatt mit Parmesan-Hollandaise gratiniert

Auberginen-Spinatmuffins in der Eihülle gebraten mit herzhaftem Erdnuss-Dip

Sprossenbrätlinge in Paprikasauce

Gemüsestroganoff

Kartoffelschnee mit Schnittlauch

* * *

Melonensalat mit frischer Minze

Möhrentorte und Apfelmus

Bananen-Joghurt Creme

Frisches Obst vom Markt

* * *

Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei

Buttervariation

45,50 Euro pro Person

(ab 30 Personen)

Buffet "Maria Theresia"

Österreichische Kaiserin und Gegenspielerin Friedrichs des Großen (1717-1780). Sie liebte gekochtes Rindfleisch und Wiener Mehlspeisen über alles. Die Hof tafeln waren stets üppig. Die ihr zu Ehren geschaffene Garnitur für große Fleischstücke besteht aus Risottokroketten und tomatisierter Kraftsauc e.

Geräuchertes Salmparfait mit Kerbeljoghurt

Ballontine vom Donauwaller mit Flusskreb sen und Sauerampfercreme

Rehrücken im Blätterteig mit Feigenkonfit

Gerolltes Kalbsfilet Metternich

Elsässer Landpastete mit Saarweingelee

Brandteigschwäne mit Steinpilzmousse

Pfifferlingsalat mit Speckstreifen und Kräutern

Salat von der Kalbszunge, Artischockenherzen und Spargel in Champagner-Dressing

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

* * *

Filetbraten Maria Theresia mit Garnitur

Tafelspitz mit Apfelkren und Serviettenknödel

Saftiges Wiener Backhändel

Tartarensauce

und Gemüseauswahl aus dem Ofen

* * *

Topfenpalatschinken

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Sachertorte

Orangen-Charlotte nach königlicher Art

* * *

Dazu servieren wir ofenfrisches Brot aus unserer Hausbäckerei

51,50 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Bella Italia

Geröstete Scheiben von Weißbrot mit Hähnchenlebercreme

Marinierte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce, Kapern

Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Pastamuscheln mit Kirschtomaten und Rauke

Salat von Penne, Broccoli und Piemontos

Salat von Meeresfrüchten mit Pomelo

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Parmesanhobeln

Sizilianischer Schafskäsesalat

Pilzsalat mit Aceto Balsamico

Grüschalmuscheln mit Safrangemüse

Rotbarbenfilets mit Olivenkrönchen

Italienische Blattsalate

leichtes Joghurt-Aioli-Dressing, Tomaten-Basilikum-Dressing

* * *

Suppe von Parmatomen

Ziegenfrischkäse

* * *

Osso Bucco von der Lammhaxe

Gebratene Kalbskrone gratiniert mit Gremolata

Saltimbocca von der Lotte auf Pinienkern-Spinatbett, Limonensauce

Pasta Tricolore

Gnocci mit Ricotta

Gedämpftes Adriagemüse mit Vermouth

* * *

Orangen-Camparimousse

Mandelcreme mit Amarenakirschen

Grappa gebeizter Biskuit mit Mascarponecreme und Kakao

Cassatta Siziliana

* * *

Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei und Buttervariationen

60,00 Euro

(ab 30 Personen)

Deutschland bittet zu Tisch

Büsumer Räucherfische mit Pfeffersauce
Mousse von Seezungen und Nordseekrabben
Aniscreme in der Fenchelflöte
Saarbrücker Fleischpastete mit Kürbismus
Schwarzwälder Rauchschinken mit Melonenspalten
Holsteiner Kalbsrückenmedaillons garniert mit Entenlebercreme und Früchten
Rheinischer Kartoffelsalat
Bergischer Matjes-Stipp
Bunte Blattsalate mit Dressings

* * *

Passierte Erbsensuppe mit Kasseler

* * *

Nürnberger Schäufole mit Speckkartoffeln
Knuspriges Vierländer Mastgeflügel dazu gartenfrisches Gemüse
Münchener Weißwürste, süßer Senf und Laugenbrezeln
Frankfurter Rippchen auf Apfelweinkraut dazu Quetschkartoffeln

* * *

Auswahl deutscher Käse
Grafschafter Rübencreme
Hamburger Beerengrütze
Frisch gebackene Waffeln mit Sauerkirschen und Schlagsahne

* * *

Deutsche Brotspezialitäten
und Schnittlauchbutter

45,50 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Buffet "La Redoute"

Bretonische Muschelterrinen, Ratatouille-Tomate

Avocado-Minzmousse im Beizlachsmantel

Kleine Wachtelterrinen, Brombeerpfeffer

Gesülzter Tafelspitz, bunte Linsen in Bockbiermarinade

Salat von frischem Bonito, Staudensellerie und Granny Smith Apfel

Feldsalatröschen, geröstete Haselnüsse und
Streifen von Wildschweinschinken im Winzerdressing

Salat von Kalbfleisch mit feinen Gemüsen

Bunter Gartencocktail
Tomate-Estragon-Dressing, French-Dressing

* * *

Geschmorte Hirschkeule in Orangen-Honigsauce mit Rosmarinakzent

Bauernente in Pastic
Kräuterkräpfen

Filet vom Red Snapper mit Oliven im Ofen überkrustet

Kartoffel-Lauch-Gratin
Gemüsestrudel mit Mangold und Pilzen

* * *

Mousse von Heidehonig und Brandy, Biskuitzungen

Kaffeecreme mit Armagnacfeigen

Geeister Gugelhupf mit frischen Früchten

Rüblitorte

* * *

Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei und Buttervariationen

50,00 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Buffet "Maximilian Franz"

Bauherr der Godesberger Redoute war der letzte Bonner Kurfürst Maximilian Franz (1756-1801), der sich zu den Godesberger Heilquellen wegen seiner angegriffenen Gesundheit schon immer hingezogen fühlte.
Er war das 16. Kind von Kaiserin Maria Theresia.

Seezungengallantine mit Garnelen

Variationen von der Lachsforelle

Verschiedene Fischterrinen, Gemüsekörbchen

Hirschkalbssattel mit gefüllten Weinäpfeln

Kalbsbriespastete an Avocadofächern

Nizzaer Salat

Waldorfsalat

Apfel-Reissalat mit Hähnchen in Curry

Salat von Schafskäse

Würziger Gemüsesalat

* * *

Ganzer Wildlachs in Riesling gedämpft

Balsamico-Hollandaise

Grisotto Reis

Gefüllte Kalbsbrust mit Backobst

Sautierte Filetspitzen mit Saurer Sahne

Schweinemedallions mit Äpfeln in Calvados

Gratinierte Rahmkartoffeln

Hofmeister Gemüse

* * *

Pflaumenterrine mit Marc de Champagne Schaum

Walnusscreme mit Marzipan

Cassis-Charlotte mit exotischen Früchten

Hausgemachte Petit Fours

* * *

Dazu servieren wir eine Auswahl von ofenfrischem Brot
und Kräuterbutter

60,50 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Buffet "Ludwig van Beethoven"

Historisch bedeutsam sind die Begegnungen zwischen Ludwig van Beethoven und Haydn im Beethovensaal der Redoute im Juli 1792, sowie die deutsche Erstaufführung von Mozarts "Zauberflöte" im Juni 1893 in der Redoute-Oper.

Langusten und Hummer "en Bellevue"

Sauce von Bitterorangen

Ganzer gefüllter Steinbutt mit Kaviar

Meeresfrüchte mit Kokosnuss in Limonencreme

Pastete von Reh und Gänselebern, Cidregelee

Gemüsemosaik mit gebratener Wachtelbrust

Milchlammkrone mit Ratatouillesalat

Junge Böhnchen in Trüffelvinaigrette

Linsensalat mit Speckstreifen

Cavaillon Melone mit Kalbsbries im Honigessig

Gartenfrische Salate mit lieblichem Dressing

* * *

Samtsüppchen von Steinpilzen

* * *

Forellenstrudel mit Lachsmousse und Spinat, Flusskrebssauce

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräuterkleid am Buffet tranchiert

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Knusprig gebratene Wildente mit Hagebuttenjus

Kartoffelroulade

* * *

Trüffelcreme

Pralinen-Charlotte Diana

Früchtekonfekt

Cherimoya-Sorbet im Tartelette

Weißes und dunkles Schokoladenmousse

* * *

Brioche, Pistoles, Croissants und französisches Gebäck

Salzbutter

72,50 Euro pro Person (ab 30 Personen)

Canapées und Mundhappen

(Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte)

pro Stück

KALT:

Gorgonzola auf Pumpernickel	3,00 Euro
Tatar mit Cornichon auf Pumpernickel	3,70 Euro
Geräucherte Gänsebrust auf Toastcanapée mit Kren	3,70 Euro
Mini Bouche mit Thunfischmousse	3,50 Euro
Parmaschinken mit Melone	3,50 Euro
Räucherlachs mit Olive auf Toastcanapée	4,00 Euro
Mini Tarte mit Matjestatar	3,50 Euro
Hummermedaillon auf Toastcanapée	7,50 Euro
Reblochon auf Toastcanapée	4,00 Euro
Artischockenboden mit Shrimps	4,50 Euro
Frischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel	3,00 Euro
Scampifächer mit Dill	5,00 Euro
Roastbeef mit Cornichon	4,00 Euro
Mini Boulette	3,00 Euro
Käse-Spieß	3,00 Euro

WARM:

Mini Boulette mit Chilisauce	3,00 Euro
Nürnberger Rostbratwürstchen im Blätterteig	2,50 Euro
Quiche Lorraine Ecken	3,00 Euro
Filetwürfel mit gestoßenem Pfeffer	3,50 Euro
Gebackene Champignons mit Aioli	2,10 Euro
Bitter Bollen (Kalbfleischbällchen) mit Chilisauce	3,00 Euro
Asien Potatoes mit Piri-Creme	2,00 Euro
Samosa (gebackene Teigtaschen, vegetarisch)	1,50 Euro
Hot Chily Rolls	3,50 Euro
Mozzarella Sticks	3,50 Euro
Kurpflaume im Speckmantel	3,00 Euro
Käse-Spinatknödel	3,50 Euro
Mini Pizza	3,00 Euro

Die angegebenen Preise enthalten die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kuchen- und Tortenauswahl

	Preis pro Stück	Preis pro Torte / Kuchen
Schwarzwälder Kirschtorte	3,80 Euro	(16 Stück) 54,50 Euro
Sahnetorten	3,80 Euro	(16 Stück) 54,50 Euro
Sachertorte	3,80 Euro	(16 Stück) 54,50 Euro
Obstböden	3,00 Euro	(12 Stück) 34,50 Euro
Apfel- / Käsekuchen	3,00 Euro	(12 Stück) 34,50 Euro
Riemchenapfelkuchen	3,00 Euro	(8 Stück) 21,50 Euro
Pflaumenkuchen	2,80 Euro	(8 Stück) 20,50 Euro
Obsttartelettes	3,50 Euro	
Joghurtschnitte	3,50 Euro	
Zitronensahneschnitte	3,50 Euro	
Joghurttörtchen	3,50 Euro	

← [zurück zum Anfang](#)

[nächste Seite](#) →

Auszug aus der Getränkekarte

Aperitifs und Longdrinks

Sherry Fino, Amontillado, Cream	5 cl	6,00 Euro
Tawny Port		6,50 Euro
Campari* Orange	4 cl	7,50 Euro
Gin Tonic		7,50 Euro
Wodka Lemon		7,50 Euro
Kir Royal		11,00 Euro

Spirituosen

Morand Edelbrände	4 cl	9,50 Euro
Schladerer Edelbrände		7,00 Euro
Asbach Uralt		6,50 Euro
Remy Martin V.S.O.P.		8,50 Euro
Calvados		8,50 Euro
Carlos I		8,50 Euro
Grappa Vuisinar		8,50 Euro
Courvoisier		9,00 Euro

Whiskies

Johnnie Walker Red Label	4 cl	8,00 Euro
Chivas Regal		10,00 Euro
Jack Daniels		9,00 Euro

Liköre

Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	7,00 Euro
Amaretto		7,00 Euro
Baileys		7,00 Euro

Bitter

Fernet Branca	4 cl	6,50 Euro
Underberg	2 cl	4,50 Euro
Ramazotti	4 cl	6,50 Euro
Averna	4 cl	6,50 Euro

Biere

Dom Kölsch vom Fass	30,0 l	304,00 Euro
Dom Kölsch vom Fass	50,0 l	507,00 Euro
König Pilsener vom Fass	30,0 l	294,00 Euro
König Pils vom Fass	50,0 l	490,00 Euro
Dom Kölsch, Flasche	0,33 l	4,00 Euro
König Pilsener, Flasche	0,33 l	4,00 Euro
König Pilsener alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,50 Euro
Franziskaner Hefe	0,5 l	4,50 Euro
Franziskaner Christal	0,5 l	4,50 Euro
Franziskaner Dunkel	0,5 l	4,50 Euro
Franziskaner Long Neck Hefe Weizen	0,33 l	3,50 Euro

Alkoholfreie Getränke

<i>Apollinaris</i> SELECTION	0,25 l	3,00 Euro
<i>Apollinaris</i> SELECTION	0,75 l	7,50 Euro
<i>Apollinaris</i> SILENCE	0,25 l	3,00 Euro
<i>Apollinaris</i> SILENCE	0,75 l	7,50 Euro
Coca Cola*, Fanta	0,20 l	3,50 Euro
Coca Cola*, Fanta	1,0 l	13,50 Euro
Orangensaft	0,20 l	3,50 Euro
Orangensaft	1,0 l	17,50 Euro
<i>Schwepes</i> ® Bitter Lemon**, Ginger Ale*, Tonic Water**	0,20 l	3,50 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,00 Euro
Tasse Cappuccino		3,50 Euro
Espresso		3,00 Euro
Kaffee	1,0 l	17,00 Euro
Portion Tee		4,50 Euro
Portion Schokolade		4,50 Euro
Irish Coffee		8,50 Euro

* mit Farbstoff

** chininhaltig

Auszug aus der Weinkarte

Deutsche Weißweine

	0,75 l
Filzener Herrenberg Riesling, trocken Erz.-Abf. E. Reverchon	30,50 Euro
Ludwig von Beethoven Riesling, Q. b. A., trocken Weingut Geschwister Köwerich	26,50 Euro
Günnewig Selection Riesling, trocken Gutsabfüllung Weingut G.H. v. Mumm	27,50 Euro
Der von der Insel Marinannenaue Weissburgunder, Q. b. A., trocken Schlossabfüllung Schloss Reinhartshausen	28,50 Euro
Schloss Reinhartshausen Riesling Qualitätswein, trocken Gutsabfüllung Schloss Reinhartshausen	30,50 Euro
Sommeracher Katzenkopf Silvaner, Qualitätswein, trocken Winzerkeller Sommerach	28,50 Euro
Oberrotweiler Käsleberg Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Oberrotweiler Winzergenossenschaft	26,50 Euro
Dr. Bürklin-Wolf Riesling, Q. b. A., trocken Gutsweinabfüllung Weingut Dr. Bürklin-Wolf	30,50 Euro

Jahrgänge der Weine unter Vorbehalt

Französische Weißweine

Sauvignon blanc de blanc Appellation Contrôlée Bordeaux	0,75 l 24,50 Euro
Chardonnay Bourgogne A. O. C.	35,00 Euro
Château de Sancerre A. O. C.	38,50 Euro

Italienischer Weißwein

Pinot Grigio Veneto, Imbottigliato da Sacchetto Srl	27,50 Euro
--	------------

Deutsche Rotweine

Günnewig Edition Spätburgunder, trocken Erz.-Abf. Dernau an der Ahr	26,50 Euro
Mayschossener Spätburgunder Spätburgunder Qualitätswein, trocken Erz.-Abf. Mayschossener Winzerverein	28,50 Euro
Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Qualitätswein, trocken Erz.-Abf. Oestricher Weinkellerei	34,50 Euro
Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder, Kabinett, trocken Erz.-Abf. Winzergenossenschaft Sasbachwalden	29,50 Euro
Dornfelder Qualitätswein b. A., trocken Abfüller Weingut Josef Drathen	26,50 Euro

Jahrgänge der Weine unter Vorbehalt

Französische Rotweine

Minervois Terroir Minervois AOC Gérard Bertrand	0,75 l 27,50 Euro
Château du Paradis Saint-Emilion Grand Cru Appellation St. Emilion Grand Cru Contrôlée	70,50 Euro
Château Mouton Cadet Appellation Bordeaux Contrôlée Mis en bouteilles par Baron Philippe de Rothschild	35,50 Euro
Côte du Rhône A. O. C.	38,50 Euro

Italienischer Rotwein

Chianti Villa di Toscana Denominazione di origine ontrollalata e garantita	30,50 Euro
--	------------

Spanischer Rotwein

Rioja El Meson Crianza Denominación de Origen Calificade Embotellado por Bodegas El Meson	32,50 Euro
---	------------

Jahrgänge der Weine unter Vorbehalt

Deutsche Schaumweine

0,75 l

Günnewig Privat Exquisit

26,50 Euro

Fürst von Metternich
Prädikatssekt, trocken
Schloß Johannisberg

38,50 Euro

Schloss Vaux Brut
Klassische Flaschengärung

39,50 Euro

Champagner

Champagner Hausmarke, Brut

72,50 Euro

Taittinger

79,50 Euro

← [zurück zum Anfang](#)

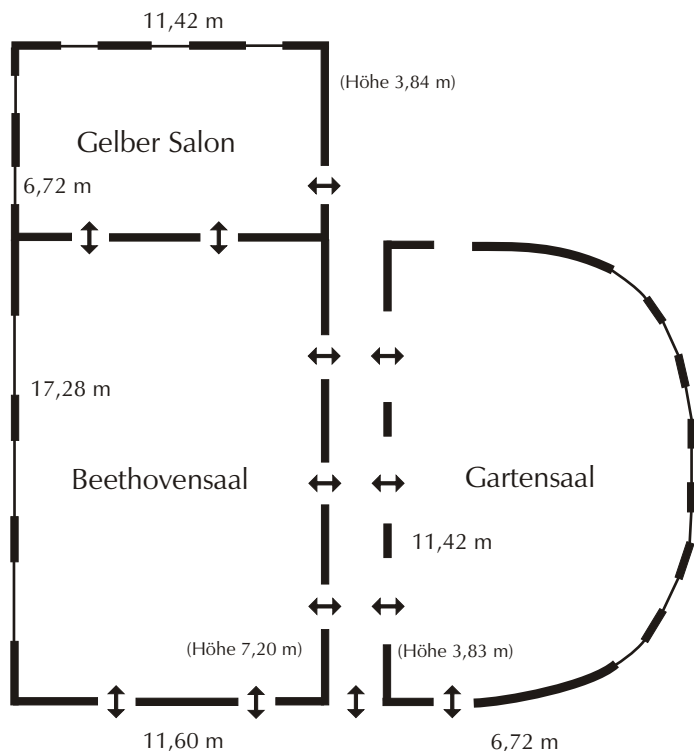
[nächste Seite](#) →

Weitere Ausstattungen

Tischgestecke	auf Anfrage
Buffetgestecke	auf Anfrage
Menükarten vom Haus	kostenfrei
weiße Kerzen	kostenfrei
Fotograf / Videoaufzeichnung	bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit
Videorecorder mit Monitor	auf Anfrage
Rednerpult	ohne Berechnung
Mikrofon / Verstärkeranlage	160,00 Euro pro Tag
jedes weitere Mikrofon	24,50 Euro pro Tag
Drahtloses Knopfmikrofon	auf Anfrage
Beamer Bildhelligkeit 2500 ANSI Lumen (weitere Beamer auf Anfrage)	160,00 Euro pro Tag
Podestteile (100 x 200 cm)	25,00 Euro pro Podestteil
Garderobengebühr	1,50 Euro pro Teil

Weitere technische Anlagen auf Anfrage.

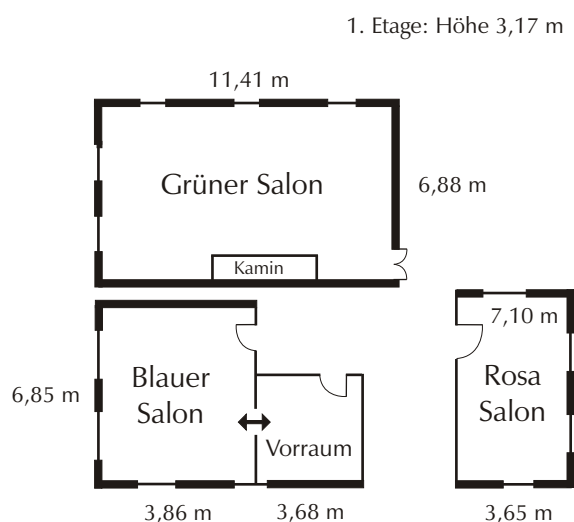
Kapazitäten



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 ²	Tischkonfigurationen				Steh- Empfang
		U-Form	Block-Tafel	Rechteckige Tische	Runde Tische	
Beethovensaal + Gartensaal	345	./.	./.	./.	282	700
Beethovensaal	200	92	40 / 64	125	164	400
Gartensaal	145	50	40 / 50	75	118	275
Gelber Salon	77	30	30	40	60	90
Grüner Salon	75	30	26	40	50	80
Blauer Salon / Vorraum	27 / 19	./.	18	./.	20	45
Rosa Salon	25	./.	16	./.	20	30

Raummieten

für die Tagungs- bzw. Banketträume

Diese Bereitstellungskosten werden nur für Räume berechnet, in denen Veranstaltungen ohne bzw. mit geringem gastronomischen Verzehr stattfinden.

Raum	m ²	Raummiete pro Tag	Raummiete pro Tag bei Konzerten, Vorträgen, Ausstellungen, Präsentationen und Filmaufnahmen
Beethovensaal	200	950,00 Euro	1.680,00 Euro
Gartensaal	145	690,00 Euro	1.155,00 Euro
Gelber Salon	77	420,00 Euro	580,00 Euro
Grüner Salon	75	370,00 Euro	580,00 Euro
Rosa Salon	25	210,00 Euro	340,00 Euro
Blauer Salon mit Vorraum	27 19	320,00 Euro	525,00 Euro

Ausstellungsfläche im Foyer berechnen wir mit 15,00 Euro pro m² und Tag.

Die angegebenen Preise enthalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer.

← [zurück zum Anfang](#)

[nächste Seite](#) →

GÜNNEWIG

La Redoute

Hotel-Übernachtungen

Sie benötigen für Ihre Gäste Übernachtungsmöglichkeiten?

Kein Problem!

Im Günnewig Hotel Bristol Bonn und im Günnewig Hotel Residence
reservieren wir Ihnen gern die gewünschten Zimmer

einschließlich Transfer-Service.

Bitte fragen sie die jeweiligen Zimmerpreise bei uns an.

GÜNNEWIG

Hotel **BRISTOL** Bonn
★★★★ Superior

116 Zimmer und Suiten (163 Betten)
alle schallisoliert und mit Bad bzw.
Dusche/WC, Haartrockner, Klimaanlage,
Kabel-TV, Pay-TV, Telefon, WLAN, Fax- /
Modem-Anschluss, Radio, Gästesafe und
Minibar;

Schwimmbad Sauna, Solarium, 6 Kegel-
bahnen; Lift und Tiefgarage.

GÜNNEWIG

Hotel **RESIDENCE**
★★★★

144 Zimmer und Suiten (259 Betten)
alle mit Bad / WC, Haartrockner, Klima-
anlage, Sat-TV, Pay-TV, Telefon, WLAN auf
allen Zimmern und in der Hotelhalle, Fax- /
Modem-Anschluss, Radio, Gästesafe und
Minibar;

Business-Center biz.com;
Schwimmbad, Sauna; Lift, Tiefgarage.

← [zurück zum Anfang](#)

[nächste Seite](#) →

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Stand: Dezember 2008)

I. Geltungsbereich

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

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch die La Redoute zustande; diese sind die Vertragspartner.
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 der La Redoute eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Die La Redoute haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für ihre 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 die La Redoute die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der La Redoute beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten der La Redoute beruhen. Einer Pflichtverletzung der La Redoute steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshelfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der La Redoute auftreten, wird die La Redoute 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, die La Redoute rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen die La Redoute verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der La Redoute beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die La Redoute ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von La Redoute zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise der La Redoute zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen der La Redoute an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
3. Rechnungen der La Redoute ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Die La Redoute kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist die La Redoute 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. Der La Redoute bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Die La Redoute 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 schriftlich vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z. B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist die La Redoute 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 der La Redoute aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit der La Redoute geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung der La Redoute. 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. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung der La Redoute zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen der La Redoute und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche der La Redoute auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber der La Redoute ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die La Redoute berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes 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 die La Redoute 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 der La Redoute

1. Sofern schriftlich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist die La Redoute in diesem Zeitraum ihrerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage der La Redoute 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 von La Redoute gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist die La Redoute ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist die La Redoute berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - Höhere Gewalt oder andere von La Redoute nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. der Person des Kunden oder des Zwecks seines Aufenthaltes, gebucht werden;
 - die La Redoute begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der La Redoute in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der La Redoute zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt der La Redoute 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 der La Redoute mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung der La Redoute.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird von La Redoute 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 die La Redoute 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 die La Redoute diesen Abweichungen zu, so kann die La Redoute die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, die La Redoute trifft ein Verschulden

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

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

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit die La Redoute für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
- Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die La Redoute von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes der La Redoute bedarf deren schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der La Redoute gehen zu Lasten des Kunden, soweit die La Redoute diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die La Redoute pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung der La Redoute berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann die La Redoute eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete der La Redoute ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an von La Redoute zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die La Redoute 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. in der La Redoute. Die La Redoute übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der La Redoute. 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 die La Redoute berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist die La Redoute berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der La Redoute abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf die La Redoute die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die La Redoute für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung 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. Die La Redoute 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 schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort- und Zahlungsort ist der Sitz der La Redoute.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz der La Redoute. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz der La Redoute.
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.