

The background features a collage of fresh green herbs like basil and thyme, along with various spices such as black and white peppercorns, and a piece of rustic wooden cutting board. The entire scene is framed by a thin black border.

Veranstaltungsmappe

Bier Genuss

Lindenbräu

am Potsdamer Platz

Die richtige Wahl für Ihr Event

Lindenbräu am Potsdamer Platz

Adresse: Bellevuestr. 3-5, 10785 Berlin

Telefon: +49 (0)30 / 25 75 12 80

Fax: +49 (0)30 / 25 75 12 99

E-Mail: restaurant@lindenbraeu-berlin.de

Webseite: www.bier-genuss.berlin

Öffnungszeiten: Täglich von 11:30 bis 01:00 Uhr

Warme Küche: Täglich von 11:30 bis 23:30 Uhr



SEHR GEEHRTE GÄSTE

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten möchten. In dieser Mappe finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge, die hoffentlich Ihre Zustimmung finden werden. Sollten Sie dennoch andere Wünsche oder Vorstellungen haben, erstellen wir auch gerne ein individuelles Angebot. Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen Gesprächstermin, um die Detailfragen zu besprechen. Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Hinweis

Unsere **Buffets** bieten wir **ab 35 Personen** an.

Unsere **Menüs** bieten wir **ab 20 Personen** an.

Bitte wählen Sie **ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe**.

Bitte geben Sie Ihre Menüauswahl **mindestens 7 Tage vor dem Termin** bekannt.

Genießen Sie Ihr Event im **Lindenbräu** am Potsdamer Platz



INHALTSVERZEICHNIS

Menüvorschläge	4-7
Buffetvorschläge	8-9
Die Lindenalm	10-11
Getränkepakete	12
Getränkepauschalen	12
Restaurant Kapazitäten	13
Allg. Geschäftsbedingungen	14-17

MENÜVORSCHLÄGE

Stellen Sie sich Ihr individuelles 2- oder 3-Gang Menü zusammen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe.

Menüpreise

Die Preise für unsere Menüs und Buffets werden auf kundenindividueller Basis abhängig von der Gruppengröße, Uhrzeit und Jahreszeit erstellt. **Ab 25 zahlenden Gästen** gewähren wir der **26. Person einen Freiplatz!**

Preise Tisch- & Menükarten

Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung **individuelle Tisch- oder Menükarten** für Ihre Veranstaltung. Der Preis für eine **Getränke-, Menü- oder Tischkarte** beträgt **2,50 € pro Karte**. Es ist auch möglich, **diese Karten in einer Karte zusammen zu fassen**. Der Preis hierfür bleibt unverändert (2,50 €).

Allergene & Zusatzstoffe

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = koffeinhaltig, 7 = mit Chinin, 8 = mit Benzoesäure, 9 = mit Taurin, 10 = mit Süßungsmittel(n), 11 = enthält ein Phenylalaninquelle

Kalte Vorspeisen

Gemischter Feld-Chicorée-Salat

mit kross gebratenem Schinken, Kirschtomaten und Walnuss-Vinaigrette ^{h,3,5}

Frischer Marktsalat

mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, hartgekochtem Ei, Brezelcrôutons und Hausdressing ^{a,c,j}

Obatz'da

(bayerischer Käseaufstrich) mit offenfrischer Laugenbrezel ^{a,g}

Suppen

Pastinaken-Creme-Suppe

mit Kürbiskernöl ^{g,h}

Berliner Kartoffelsuppe

mit oder ohne Kassler ^{a,g,i,l,2}

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen und Wurzelgemüse ^{a,c,i}



Hauptgänge

Knusprige Schweinshaxe (ca. 800g)
mit Serviettenknödel, Sauerkraut und
hausgemachter Biersauce ^{a,c,g,i,j,5}

Schweinsbraten nach Brauhausart
mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und
hausgemachter Biersauce
^{a,i,j,3}

Rinderschmorbraten
mit Kartoffelknödel und Rotkohl ^{a,i}

Schnitzel "Wiener Art"
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren ^{a,c,i,j,3}

Königsberger Klopse
mit Salzkartoffeln ¹ und roter Beete ^{3,5}

Gebratenes Hühnerbrustfilet
mit Brauhauswedges, grünen Bohnen
und Pfefferrahmsauce ^{g,2,3}

Gebratener Zander mit Kräuterkruste
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat ^{a,c,d,j,l}

Hauptgänge Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle
mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a,c,g}

Vegane Schupfnudelpfanne
mit Spitzkohl und Sojasahne ^{a,f}

Vegetarische Maultaschen
mit gebratenen Zwiebeln auf Kartoffel-Gurken-Salat ^{a,c,g,i,j,k,l,3}

Desserts

Schokoladen-Schwarzbier-Mousse
mit Sauerkirschen ^{a,c,g}

Bayrisch Creme
Vanillecreme mit Waldfrüchten ^{c,g}

Birne Helene
mit Vanilleeis und Schokoladensauce ^g

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce ^{a,c,g,h}





Lindenbräu Schmankerlmenü



Genießen Sie die Highlights unseres Hauses als 2- oder 3 Gang Menü.

Obatz'da

(bayerischer Käseaufstrich)
mit ofenfrischer Laugenbrezel ^{a,g}

Schmankerlplatte

(wird auf Platten serviert)

Eisbein, Schweinshaxe, Schweinsbraten, Rostbratwürstchen, Leberkäse,
Knödel, Kartoffeln, Sauerkraut, Rosenkohl, Biersauce
und 2 cl Schnaps pro Person ^{a,c,g,j,l,2,5}

Wiener Apfelstrudel

mit Vanillesauce ^{a,c,g,h}

Ab 25 zahlenden Gästen gewähren wir **der 26. Person einen Freiplatz!**

BUFFET- VORSCHLÄGE

Unsere Buffets bringen Ihnen die kulinarischen Genussregionen Berlin, Bayern und Österreich näher.

Wählen Sie zwischen dem klassischen Berliner Buffet mit Kassler und Currywurst, dem rustikal bayerischen Buffet mit Schweinshaxe und Weißwürsten oder dem österreichischen Almbuffet mit Wiener Schnitzel und hausgemachtem Kaiserschmarr'n.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffets erst ab einer 35 Personen anbieten. Individuelle Buffetänderungen sind nach Absprache grundsätzlich möglich.

Berliner Klassiker

Kalte Vorspeisen

Matjesfilet und Gabelrollmops mit Hausfrauensauce ^{c,g,1,2}

Käsevariation mit Feigensenf & Trauben ^{g,j,l}

Verschiedene rohe und gekochte Schinken ^{3,5}

Altberliner Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Apfel ^{c,j,l}

Saisonale, reichhaltig garnierte Salatvariation
mit Hausdressing ^j

Brot- & Brötchen-Auswahl mit Kräuterbutter und Frischkäse ^{a,g}

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe ^{a,g,i,l}

Hauptgänge

Kasslerbraten mit Honig ^l

Berliner Currywurst ^{2,5}

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce ^{a,i}

Rotbarschfilet auf Blattspinat ^h

Spinatstrudel ^{c,g,h,i}

Kartoffelknödel, Röstitaler und Salzkartoffeln ^{a,c,l,g}

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce ^{c,g}

Mini-Berliner ^{a,c,g}

(kleine Pfannkuchen)

Rustikales Bayern

Kalte Vorspeisen

Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse ^{2,5}

Obatz'da (bayerischer Käseaufstrich)

mit ofenfrischem Laugengebäck ^{a,9}

Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, roten Zwiebeln
und Tomate ^{2,5}

Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat ^{j,l,3}

Bayerischer Krautsalat

Rustikale Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz ^{a,9}

Suppe

Gulaschsuppe ^{2,5}

Hauptgänge

Schweinshaxe mit Biersauce ^{a,i,j}

Schweinsbraten nach Brauhausart ^j

Weißwürste mit ofenfrischen Laugenbrezeln und süßem Senf ^{a,j,2,5}

Gulasch vom Weiderind ^{a,j}

Steinchampignons à la creme ⁹

Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Sauerkraut
und Salzkartoffeln ^{a,c,g,l,5}

Dessert

Bayrisch Creme mit Waldbeeren ^{c,9}

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a,c,g,h}

Österreichisches Almbuffet

Kalte Vorspeisen

Alpenländische Käsevariation mit Feigensenf & Trauben ^{9,j,l}

Kalter Schweinsbraten mit frischem Meerrettich ^j

Räucherfischvariation von Heilbutt, Forelle und Makrele
mit Honig-Senf-Sauce ^{l,2,5}

Saisonale, reichhaltig garnierte Salatvariation
mit Hausdressing ^j

Rustikale Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz ^{a,9}

Suppe

Frittatensuppe mit Gemüseeinlage ^{a,c,9}

Hauptgänge

Almrippchen (Spare Ribs)

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c}

Schweinsbraten nach Brauhausart ^j

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat ^h

Tiroler Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a,c,9}

Serviettenknödel, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln ^{a,c,g,l,5}
und Kartoffel-Gurken-Salat ^{j,l,3}

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarr'n ^{a,c,9}
mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a,c,g,h}



DIE LINDENALM

Die Lindenalm ist der ideale Veranstaltungsraum für exklusive Anmietungen für bis zu 73 Gäste mit eigener Buffetstrecke.

Die wohl am urbansten gelegene Almhütte der Welt bietet Ihnen ein authentisches Bergerlebnis. Blicken Sie bei Ihrem Besuch durch die digitalen Fenster auf das idyllische Bergpanorama Österreichs und genießen Sie dabei eines unserer beiden Almpakete, während Sie auf die eindrucksvolle Gewitterinszenierung warten.

Selbstverständlich sind auch hier die oben genannten Menüs und Buffets verfügbar.



Unsere Almpakete



Für gemütliche Zusammentreffen in entspannter Runde bieten wir unsere vorab auf den Tischen eingestellten, reichhaltigen Platten mit passender Getränkebegleitung an.

Brotzeit & Bierverkostung

Alpenländische Brotzeitplatte für 4 Personen ^{a,c,g,1,2,3}

(Landjäger, Tiroler Speck, Bierschinken, Blut- und Leberwurst, Käseauswahl, hausgemachter Obatz'da, Ei, Bierradi, Butter und Hausbrot)

Pro Person je 0,2 l Hopfinger Bio Naturtrüb, Berliner Pilsner, Büble Edelweißbier und Märkischer Landmann ^a

Wein & Käse

Alpenländische Käseplatte für 4 Personen mit Zillertaler Bergkäse, Wildblumenkäse, Weichkäse, hausgemachter Obatz'da, Feigensenf, frischen Trauben, Walnüssen, Butter und Hausbrot ^{a,g,1}

Flasche (0,75 L) Chardonnay ¹

Aufgrund der Anrichteweise sind unsere Almpakete ausschließlich für 4, 8, 12 usw. Personen verfügbar.



GETRÄNKEPAKETE

Wählen Sie die passende Getränkebegleitung zu Ihrem Menü oder Buffet.

Kleine Getränkebegleitung

Ein 0,3 L Bier ^a, ein 0,1 L Wein ^l od. ein 0,2 L alkoholfreies Getränk mit einem 0,25 L Mineralwasser und einer Tasse Kaffee ⁶ od. Tee

Mittlere Getränkebegleitung

Zwei 0,3 L Bier ^a, zwei 0,1 L Wein ^l od. zwei 0,2 L alkoholfr. Getränke mit einem 0,25 L Mineralwasser u. einer Tasse Kaffee ⁶ od. Tee

Große Getränkebegleitung

Zwei 0,5 L Bier ^a oder eine halbe Flasche Wein ^l (von 0,75 L) oder zwei 0,4 L alkoholfreie Getränke mit einer halben Flasche Mineralwasser (von 0,75 L) und einer Tasse Kaffee ⁶ oder Tee

Bierverskostung

Acht 0,2 L Bier ^a zur Verkostung unserer Schankbiere (je 2 Hopfinger Bio Naturtrüb, Berliner Pilsner, Büble Edelweißbier & Märkischer Landmann)

Aperitif

Prosecco (Brioso) ^l
Aperol Spritz ^{l,1,7}
Bier-Cocktail ^{a,9}

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Buchen Sie eine Getränkepauschale und konsumieren Sie von den unten aufgeführten Getränken so viel Sie wollen.

Biere

Hopfinger Bio Naturtrüb ^a, Berliner Pilsner ^a, Büble Edelweißbier ^a, Märkischer Landmann ^a, Zwickel ^a, Radler ^{a,2}, verschiedene Bier-Mixgetränke ^a, Berliner Weiße ^{a,1}, alkoholfreies Pils ^a, alkoholfreies Weißbier ^a

Weine

Riesling (Weingut Riffel) ^l,
Chardonnay (Weingut Gebrüder Nitttaus) ^l
Pinot Noir (Johanneshof Reinisch) ^l,
Cabernet Sauvignon (Weingut Pittnauer) ^l
Aperol Spritz ^{l,1,7}

Softgetränke

Mineral- & Stilles Wasser, Pepsi Cola (Zero) ^{1,2,6,10}, Mirinda ^{1,2,3,6,8,10}, 7up ^{2,8}, Spezi ^{1,2,3,6,8,10}, Almdudler ^{2,10,11,a}, Apfel- & Orangensaft, Kirsch-Fruchtsaft, Bananen-, Mango- & Rhabarber-Nektar

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee ⁶, Espresso, ⁶, Capuccino ^{9,6},
Glas Tee (Pfefferminz-, Früchte-,
Kamillen-, Grüner oder Schwarzer Tee) ⁶

Für 2, 3, 4 oder 5 Stunden ab 20 Personen buchbar.



Erdgeschoss - Bierlobby: 100 Plätze



Erdgeschoss - Lindenalm: 73 Plätze



1. Obergeschoss - Panoramaraum: 104 Plätze



2. Obergeschoss: 182 Plätze (156 bei Buffet)



Dachterrasse: 88 Plätze



Biergarten: 228 Plätze



RESTAURANT KAPAZITÄTEN

Ob drinnen oder draußen; mitten im Geschehen oder ganz exklusiv – hier finden Sie den richtigen Bereich für Ihre Veranstaltung.

GM Gastromanagement GmbH
Bellevuestr. 3-5, 10785 Berlin
www.bier-genuss.berlin

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

I GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Teilen des Restaurants zur Durchführung von Feiern oder sonstigen Veranstaltungen.
2. Die Unter- oder Weitervermietung und die sonstige Überlassung der Räume bzw. Flächen sowie die Nutzung zu Zwecken, die über das Einnehmen von Speisen und Getränken hinausgehen, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Schriftform vereinbart wurde.

II VERTRAGSABSCHLUSS, VERTRAGSPARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG, VERBRAUCHERSTREITBEILEGUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Schriftform zu bestätigen.
2. Das Restaurant 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, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. Ausgenommen sind weiter sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen.
3. Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Hiervon ausgenommen sind Ansprüche wegen Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. Ausgenommen sind weiter sonstige Ansprüche, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen.
4. Der Unternehmer verpflichtet sich nicht, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

III LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
 - a) Buffetangebote gelten bei einheitlicher Wahl ab 35 Personen.

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

b) Menüangebote gelten ab einheitlicher Wahl ab 20 Personen. Aus organisatorischen Gründen kann ohne besondere Vereinbarung nur ein Menü je Veranstaltung gewählt werden. Ab 40 Personen ist die Wahl zweier Menüs möglich, sofern sich für jedes Menü mindestens 10 Personen entscheiden. Die Auswahl pro Gang ist 5 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

c) Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Es gilt die jeweils aktuelle Speise- und Getränkekarte.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen.
4. Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder später vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen.
5. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen.
6. Das Restaurant akzeptiert Barzahlung, die Zahlung mit Kreditkarte von Amex, Visa und Mastercard sowie die Zahlung mit EC-Karte und PIN. Die Bezahlung per Überweisung bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants. Der Rechnungsempfänger muss eine Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland angeben. Zahlungen aus dem Ausland werden nicht akzeptiert.

IV RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Sagt der Kunde die Veranstaltung ab oder erscheint er nicht zur vereinbarten Zeit, ist er zur Leistung pauschalierten Schadenersatzes verpflichtet. Dieser beträgt bei Absage bis einschließlich 14 Tage vor der Veranstaltung 35% des vereinbarten Preises, bei einer späteren Absage bis einen Tag vor der Veranstaltung 70%, danach wird der volle vereinbarte Preis geschuldet. Dem Kunden wird der Nachweis gestattet, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringerer Höhe entstanden ist.

V RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

1. Das Restaurant ist zum Rücktritt von diesem Vertrag berechtigt, wenn der Kunde mit der Leistung der Vorauszahlung, Anzahlung, Kreditkartengarantie länger als 10 Tage in Verzug gerät.

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

2. Das Recht zum Rücktritt aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Ein solcher Grund ist insbesondere anzunehmen
 - bei höherer Gewalt
 - wenn der Kunde Veranstaltungen schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung gebucht hat
 - wenn das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Restaurantleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist; - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist
 - bei Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2.
3. Verspätungen sind rechtzeitig mitzuteilen. Nicht in Anspruch genommene Plätze vergibt das Restaurant bei Bedarf nach einer Wartezeit von 20 Minuten. Plätze werden dem Kunden dann nach Verfügbarkeit zur Verfügung gestellt. Es gelten die Regelungen in Ziffer IV.

VI ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL

1. Die endgültige Personenzahl muss bis spätestens einen Tag vor der Reservierung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen und in Rechnung gestellt. Bei Abweichungen der Personenzahl nach oben wird die tatsächliche Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt. Dem Kunden wird der Nachweis gestattet, dass und in welcher Höhe das Restaurant durch eine geringere Teilnehmerzahl Aufwendungen erspart hat.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

VII MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

VIII TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Restaurant 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 Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

AGB FÜR VERANSTALTUNGEN

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung in Schriftform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.

IX VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte und mitgebrachte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung. Hiervon ausgenommen sind Ansprüche wegen Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Restaurants beruhen. 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. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.
3. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

X SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Restaurants.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

