



Gasthaus zum
Adler

Gasthaus zum Adler – Katrin Eßlinger – Harthäuser Str. 2 – 72631 Aichtal

*Katrin Eßlinger
Harthäuser Str. 2
72631 Aichtal-Grötzingen
07127-51882
Gasthaus-Adler-Aichtal@web.de*

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Stand: Juni 2021

Diese gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Reservierungen und gastronomische Dienstleistungen unseres Hauses! Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro (€).

1. Reservierungen

werden telefonisch, per E-Mail und schriftlich entgegengenommen und sind verbindlich!

Reservierungen bis 25 Personen werden nur unter Angabe einer Telefonnummer angenommen.

Bei Reservierungen ab 25 Personen und Konfirmationen/Kommunionen/Firmungen wird eine **Reservierungsgebühr von 10.-€/Person** erhoben. In diesem Fall wird die Reservierung erst mit der unterschriebenen Reservierungsvereinbarung sowie mit Zahlungseingang verbindlich. Wird der fällige Betrag nicht innerhalb von zwei Wochen als Eingang verbucht, wird der Termin wieder freigegeben und wir machen von unserem Rücktrittsrecht gebrauch!

Die Reservierungsgebühr wird mit dem tatsächlichen Verbrauch verrechnet. Bitte geben Sie uns möglichst die genaue Anzahl an Erwachsenen und Kinder, sowie das Alter der Kinder durch, die bei der Veranstaltung dabei sein werden. Hochstühle stehen in begrenzter Anzahl zur Verfügung und können reserviert werden.

Gebuchte Tische bis 25 Personen werden bei Nichterscheinen 30 Minuten nach der reservierten Zeit für andere Gäste freigegeben.

2. Stornierungen

Wir bitten Sie, uns bei Änderungen oder Absagen rechtzeitig Bescheid zu geben. Bei Veranstaltungen, die mit einer Reservierungsgebühr gebucht wurden, wird diese als Bearbeitungsgebühr wie folgt einbehalten:

- Konfirmationen, Kommunionen und Veranstaltungen ab 50 Personen bis 120 Tage vorher
- Veranstaltungen von 25-49 Personen bis 60 Tage vorher

3. Anzahl der Gäste/Ausfallzahlungen

Die tatsächliche Anzahl der Gäste ist spätestens zwei Tage vorab anzugeben. Diese Anzahl gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung. Nicht erschienene Gäste werden mit einer **Ausfallpauschale von 25.-€/Person bei a la carte Bestellung, bei Menübestellung der volle Menü-Preis und bei Bankettvereinbarung der volle Preis/Person** verrechnet. Zusätzliche Gäste werden zu den vereinbarten Bedingungen abgerechnet! Kinder werden bei Menü- oder Bankettvereinbarung wie folgt berechnet: unter drei Jahren: frei, drei-6 Jahre: 1/3 des Preises, 7-12 Jahre 2/3 des Preises, ab 12 Jahren der volle Preis. Zusätzliche Gäste bitten wir aus organisatorischen Gründen ebenfalls vorher anzukündigen, damit im Vorfeld die Tische entsprechend vorbereitet werden können.

4. Abrechnung/Bezahlung

Die Abrechnung erfolgt nach den geltenden Preisen am Veranstaltungstag und nach dem tatsächlichen Verbrauch. Der Kunde haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Bei abweichender Gästezahl wird wie unter Pkt. 3 abgerechnet. Die Preise sind Endpreise inklusive der jeweils geltenden Mehrwertsteuer.

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung /am Ende des Restaurantbesuches zu begleichen. Dies können Sie in bar, mit EC/Maestro- oder Kreditkarte (Visa oder Master) durchführen. Bei Kartenzahlungen beachten Sie bitte die Zahlungs- und Datenschutzbedingungen auf der Rückseite des Kartenzahlungsbeleges.

Eine Überweisung ist nur in Ausnahmefälle und bei vorheriger Vereinbarung möglich. In diesem Falle ist der Betrag ohne Abzug innerhalb 7 Tagen ab Zustellung der Rechnung anzuweisen.

5. Ausschluss bestimmter Speisen und Getränke

Sollen bei einer Veranstaltung bestimmte Speisen und Getränke für den Verzehr der vom Gastgeber eingeladenen Gäste ausgeschlossen werden, so ist dies im Vorfeld zu vereinbaren!

6. Allergiker

Wir sind im Vorfeld darüber zu informieren, ob sich unter den Gästen Allergiker oder Menschen mit besonderer Ernährung befinden. Nur so ist gewährleistet, dass wir auf die Besonderheiten eingehen und entsprechende Speisen vorhalten können. Andernfalls übernehmen wir keine Haftung für entstehende Schäden! Gerne stehen wir bei der Speisenauswahl und Beratung zur Verfügung!

7. Speisenauswahl

Ein voller „á la carte-Service“ wird nur gewährleistet bis 30 Personen und wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.

8. Mitbringen von Lebensmitteln und Speisen/Mitnehmen von Lebensmitteln und Speisen

Das Mitbringen eigener Lebensmittel und Speisen durch den Veranstalter/Kunde ist nur in Ausnahmen und bei vorheriger Vereinbarung gestattet. Dies betrifft insbesondere: Kuchen und besondere Speisen/Zutaten für Allergiker o.ä.! Für Mitgebrachte Speisen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 2,50 €/Person (auch Kinder ab 3 Jahre). Die Lebensmittel/Kuchen können bereits im Vorfeld angeliefert werden. Bitte stimmen Sie den zeitlichen Rahmen mit uns ab. Wir können leider aus hygienischen Gründen nur Lebensmittel in geschlossenen und mit Namen gekennzeichneten Behältern zur Lagerung annehmen. Bitte beachten Sie dies!

Wir packen Ihnen gerne übrig gebliebene Speisen ein. Dies geschieht auf eigene Verantwortung, da wir ab dem Zeitpunkt des Verpackens keinen Einfluss mehr auf den Transport und die Lagerung haben. Für das Einpacken verrechnen wir eine Verpackungspauschale von 1,50€/ Behälter. Alternativ können Sie auch unsere Mehrweg-Pfand-Boxen von reCIRCLE für eine Gebühr von 10.-€/Box leihen. Ihre eigenen Behälter von zu Hause können wir leider aus hygienischen Gründen nicht mehr befüllen!

Eine Haftung für mitgebrachte und mitgenommene Lebensmittel ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist. Des Weiteren behalten wir uns vor, für eventuelle Schäden durch Betriebsschließungen o.ä., die durch mitgebrachte/mitgenommene Lebensmittel verursacht wurden, Schadenersatz geltend zu machen.

9. Nebenleistungen

Nebenleistungen wie Musiker, DJ, Blumendekoration, sonstige Dekorationen, Sonderdrucke von Menükarten, Sondergenehmigungen, Künstlergagen, GEMA-Gebühren o.ä. sind durch den Kunden direkt zu beauftragen und die anfallenden Kosten durch ihn zu tragen. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (Brandschutz bei Deko o.ä.). Diese Gegenstände sind bei Veranstaltungsende unverzüglich zu entfernen, andernfalls werden die Kosten für Lagerung, Abtransport und/oder Entsorgung dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Eine Haftung für entstandenen Schaden in diesen Fällen ist ausgeschlossen.

Der zeitliche Rahmen der Dekoration des Raumes bedarf der Absprache im Vorfeld und kann in der Regel am Veranstaltungstag erfolgen. Wir bitten dies zu beachten!

Für Tischwäsche berechnen wir 3.-€/Tischdecke.

10. Verlust/Beschädigungen

Die Reinigungskosten im üblichen Rahmen sind in den Preisen beinhaltet. Gehen diese allerdings über das übliche Maß hinaus, werden die Mehrkosten dem Kunden in Rechnung gestellt. Ebenfalls sind die Kosten für Beschädigungen im Innen- sowie Außenbereich und entwendete Gegenstände durch den Kunden zu tragen! Zusätzlich entstandener Müll durch Geschenkpapier o.ä. wird gegebenenfalls gesondert in Rechnung gestellt!

11. Nachtzuschlag/Zuschlag bei Öffnung außerhalb der Öffnungszeiten

Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Nachtzuschlag. Dieser wird wie folgt berechnet:

ab 0.00 Uhr: 100.-€ je angefangene Stunde pauschal

ab 2 Uhr: 150.-€ je angefangene Stunde pauschal

ab 3 Uhr: 200.-€ je angefangene Stunde pauschal

Bitte beachten Sie: Die Räumlichkeiten müssen nach Ende Ihrer Veranstaltung wieder für den Betrieb am nächsten Tag hergerichtet werden. Sollten wir parallel zu Ihrer Veranstaltung nicht damit beginnen können wird hierfür 1 Stunde angesetzt und abgerechnet.

Bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten wird ebenfalls eine Öffnungspauschale von 80.-€ je angefangene Stunde pauschal erhoben.

12. Lautstärke

Unser Haus liegt im Ortskern und ist u.a. von Wohnhäusern umgeben. Deshalb sind bei Veranstaltungen ab 22 Uhr die Fenster und Türen geschlossen zu halten. Musik ist ab 1 Uhr leise zustellen und ab 2 Uhr ganz auszuschalten. Auch aus Rücksicht auf unserer Mitarbeiter bezüglich des Arbeitsschutzes behalten wir uns vor, die Musiker aufzufordern, die Musik leiser zu stellen oder Bässe zu reduzieren. Musik im Außenbereich ist nur bei vorheriger Vereinbarung und bis 22 Uhr möglich.

13. Öffnungszeiten/Mittagsveranstaltungen

unsere aktuellen Öffnungszeiten ersehen Sie bitte auf unserer Homepage oder Aushang. Gerne öffnen wir für Sie außerhalb unserer Öffnungszeiten für Veranstaltungen für ab 25 Personen. Bei Veranstaltungen, die bis einschließlich Kaffeezeit gebucht werden, sind die Räumlichkeiten bis spätestens eine Stunde bevor wir abends öffnen zu räumen, damit für den Abendbetrieb alles vorbereitet werden kann. Wenn Sie spontan noch länger bleiben möchten, können wir Ihnen sicherlich einen Platz in unseren Räumlichkeiten anbieten, allerdings i.d.R. nicht den für die Veranstaltung mittags/nachmittags gebuchten. Bitte sprechen Sie uns rechtzeitig dazu an.

14. Rücktrittsrecht

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

15. Gutscheine

Wir stellen Ihnen gerne Gutscheine aus.

Nummerierte Gutscheine haben eine Gültigkeit von drei Jahren ab Ausstellungsdatum. Nach Ablauf der Fristen können diese Gutscheine aus technischen Gründen nicht mehr eingelöst werden. Bitte beachten Sie die Fristen!

Bei Fragen stehe ich jederzeit zur Verfügung

Katrin Eßlinger