RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Bankettmappe

Feiern im Restaurant Waldachtal

Nachfolgend zeigen wir unsere Vorschläge und Möglichkeiten für Ihre Feier in unserem Haus.

Für Veranstaltungen ab 40 Personen bieten wir Ihnen Buffets und Foodevents, ab 60 Personen All Inklusive Pauschalen, ihre Gäste werden begeistert sein.

Wir beraten Sie und lassen Sie an unseren Erfahrungen teilhaben, wir kennen die neuesten Trends und können Sie bei der Planung unterstützen.

Unsere Räume im Restaurant Waldachtal

Buffetraum bis 60 Personen

Wintergarten bis 80 Personen

Ritterstube bis 90 Personen

Gartenterrasse bis 100 Personen

Festsaal oben bis 120 Personen

Version 2024 1.0

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

All Inklusive Angebot 2024

Unser All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 73.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- Festtafeln mit Tischdecken und Stoffservietten
- Tischdekoration mit Teelichtern
- Sektempfang mit Orangensaft und Cassislikör
- Buffet oder Foodevent ohne Vorspeisen und Mitternachtsimbiss z.B.

Schwäbische Flädlesuppe

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat

Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce

Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin, Pommes frites

Buntes Rahmgemüse

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis, Frischer Obstsalat, Rote Beerengrütze, Vanille- und Schokoladenpudding

- Mitarbeiterkosten von 17-24 Uhr
- Dekorationsstunde am Vortag des Events

So viel Sie können / vertragen von 17-24 Uhr

- Softgetränke, Bier, Bankettwein, Kaffeestation und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- Musikpauschale (80€ bis 1:30 Uhr)
-
- Alle anderen Getränke (andere Weine, Cocktails, Schnaps, Kaffeespezialitäten)
- Blumen, Hussen, Dekoration
- Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale an
- Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

TOP ANGEBOT - All Inklusive

Unsere All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 98.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- Festtafeln mit Tischdecken und Stoffservietten
- Tischdekoration mit Teelichtern
- Sektempfang mit Orangensaft, Cassislikör und Prisecco „Rosé“
- Salzgebäck zum Sektempfang
- Buffet oder Foodevent mit Vorspeisen
- Mitarbeiterkosten von 17-1 Uhr
- Dekorationsstunde am Vortag des Events
- Kostenlose Parkplätze

So viel Sie können / vertragen von 17-1 Uhr

- Softgetränke, Bier, 2 Prädikatsweine, Kaffeestation und Kaffeespezialitäten und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- Musikpauschale (80€ bis 1:30 Uhr)
- Alle anderen Getränke (andere Weine, Cocktails, Schnaps)
- Blumen, Hussen, Dekoration
- Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale an
- Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

<u>Extra zur Pauschale:</u>

Runde Banketttische statt Festtafel – Umbaupauschale 350 €

Stuhlhussen für Bankettstühle – 4,90 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

BEST ANGEBOT - All Inklusive

Unsere All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 112.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- Runde Banketttische mit Tischdecken und Stoffservietten
- Hussen auf den Stühlen
- Tischdekoration mit Teelichtern
- Sektempfang mit Orangensaft, Cassislikör, Lilet und Prisecco „Rosé“
- Salzgebäck zum Sektempfang
- Buffet oder Foodevent mit Vorspeisen und Mitternachtsimbiss
- Mitarbeiterkosten von 17-2 Uhr
- Dekorationsstunde am Vortag des Events
- Kostenlose Parkplätze

So viel Sie können / vertragen von 16-3 Uhr

- Softgetränke, Bier, 3 Prädikatsweine, Kaffeestation mit Kaffeespezialitäten und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- Musikpauschale (80€ bis max. 1:30 Uhr)
- Alle anderen Getränke (andere Weine, Cocktails, Schnaps)
- Blumen, Dekoration
- Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale an
- Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

<u>Extras: zum All Inklusive Angebot:</u>

Große Kronleuchter auf runde Tische incl. Teelichthalter 22 €

Große Kronleuchter auf runde Tische incl. Blumendeko 38 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Markklösschen und kleinem Gemüse, am Tisch serviert

*

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings, lauwarmer Kartoffelsalat

Vorspeise:

Schwarzwälder Schinken an Rosémelone, Baguette

Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Dips und Zitrone

Heimischer Mozzarella mit Kirschtomaten und Heidelbeeren

*

Warme Hauptgänge:

Lachsfilet am Stück mit Orange und Kräutern, Thymiankartoffeln

Hähnchenbrust in Rahmsauce mit Calvados und Apfelspalten, abgeschmelzte Spätzle

*

Rinderfiletscheiben in kräftiger Rotweinsauce mit ofenfrischem Kartoffelgratin **oder**

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren mit hausgemachten Semmelknödeln

*

Kleine Panierte Putenschnitzel mit Bratensauce mit Pommes frites

Buntes Gemüse vom Markt und Gebratene Champignons

*

Dessert

2 Sorten Schwarzwälder Hofeis – Frucht- und Cremeeis, frischer hausgemachter Obstsalat

und rote Beerengrütze, Weißes Schokoladenmousse mit Mohn, dunkle Schokoladencreme

Im Gläschen: Pana Cotta mit Himbeeren, Mascarponecreme mit Mango

*

Zur Mitternacht:

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Feigensenf und Brot

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

57,- € / Person

Bei All Inklusive Angeboten:

All Inklusive 2024: ohne Vorspeise und Mitternachtimbiss

All Inklusive Top Angebot: mit Vorspeisen ohne Mitternachtimbiss

Al Inklusive Best Angebot: mit Vorspeisen und Mitternachtimbiss

Buffet Freiburg

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Kräuterflädle

*

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat

Warme Hauptgänge:

Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce

Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin, Pommes frites

Buntes Rahmgemüse

*

Eistruhe Schwarzwälder Hofeis mit Frucht- und Cremeeis, Frischer Obstsalat, Rote Beerengrütze, Vanille- und Schokoladenpudding

34,00 € / Person

<u>Extras zum Buffet:</u>

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren | Aufpreis 2,40 €

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Buffet Pisa - Mediterran

Tomatencremesuppe mit Basilikum im Gläschen serviert

*

Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Gurke, Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Gemischte Blattsalate und Ruccola mit zwei verschiedenen Dressings

Anti Pasti mit gegrillter Paprika und Zucchini, gebratenen Champignons, getrockneten Tomaten und eingelegte Rotweinzwiebeln

Ofenfrisches Steinofenbrot

*

Warme Hauptgerichte:

Hähnchenbrust Rustikal mit Gemüsesauce

Schweinerückensteaks „Saltim Bocca“ mit Salbei und Schinken in Sahnesauce

Escabesce - gebratene Fischfilets mit Gemüse im Gewürzsud

Pasta mit Knoblauch und Olivenöl, Cremiges Risotto, Gebackene Kartoffeln

Ratatouille Gemüse mit Tomate, Paprika, Zucchini und Aubergine

*

Pana Cotta mit Lemoncello, Klassisches Tiramisu, Mascarponecreme mit Mango und frischer hausgemachter Obstsalat

44.80 € / Person

<u>Extras zum Mediterranen Buffet</u>

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce | Aufpreis 2,40 €

Garnelencocktail mit Melone | Aufpreis 2,40 €

Piccata - Putenmedaillon in Parmesankruste | statt Hähnchenbrust

Rinderrückenmedaillons in Rotweinsauce | Aufpreis 2,40 €

Gebratene Knoblauchgarnelen | Aufpreis 4 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Buffet Stuttgart

Rinderbrühe mit Maultaschenstreifen und Markklößchen

*

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, Schwäbischer Kartoffelsalat

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Linsensalat mit Flußkrebsen

*

Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce mit frischem Dill

Schweinelendchen in Speck-Trollinger Sauce

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons

*

Abgeschmelzte Spätzle, hausgemachte Kroketten, Pommes frites, glacierte Kartoffeln

Buntes Gemüse vom Markt mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce, Obstsalat aus frischen Früchten

Creme von dunkler Schokolade, Weißes Schokoladenmousse mit Mohn

44.80 € / Person

<u>Extras zum Buffet Stuttgart:</u>

Hirschbraten aus der Keule mit feiner Wildrahmsauce und Preiselbeeren | Aufpreis 3,80 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Grill – Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwarmer Kartoffelsalat

Anti Pasti mit gegrilltem Gemüse, Kräuteroliven und Rotweinzwiebeln

Eingelegter Fetakäse mit Tomate, Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

*

Steaks vom Grill: herzhaft eingelegte Schweinerückensteaks, mild-fruchtig marinierte Putensteaks, Rinderrückensteaks, Grillwurst. Verschiedene Saucen und Dips

Lachsfilets mit Zitrone und Kräutern

Buntes Grillgemüse und Champignons aus den Wok, Grillkartoffeln mit Rosmarin

Gemischter Brotkorb mit Baguette und Holzofenbrot

*

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis, Ananassalat mit Minze, dunkle Schokoladencreme und Mascarponescreme mit Mango

44.80 € / Person

<u>Grillbuffet Extras:</u>

Riesengarnelen mit Knoblauch | Aufpreis 2,40 €

Lammkotletts mit Knoblauch und Kräutern | Aufpreis 2,40 €

Hirschsteaks mit Tannennadeln mariniert | Aufpreis 2,40 €

Maiskolben mit Butter gebraten | Aufpreis 1,20 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

American Buffet

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings Cole Slow

Wraps mit knackigem Salat und geräucherter Putenbrust

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Garnelencocktail mit Rosémelone

Baguette

Warme Hauptgerichte:

Rindersteaks mit grobem Pfeffer, Hausgemachte Spare Ribbs

Lachsfilet am Stück gebraten

Beef Burger mit verschiedenen Zutaten,

Pulled Pork und Putensteakssteaks in Sahnesauce

Onion Rings in Backteig, Wedges mit Sauerrahmdip, Käsenudeln

Buntes Grillgemüse, Maiskolben, Speckbohnen,

Dessert:

Donuts, Brownies, Wackelpeter rot und grün, Vanillecreme

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis, Ananas- und Melonenfilets

44.80 € / Person

<u>American Buffet Extras:</u>

Prime Rib am Stück, bei Niedertemperatur gegart | 2,80 € Aufpreis

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Buffet zur Konfirmation / Kommunion

Sonntag zum Mittag ab 30 Personen

Suppe serviert:

Rinderbrühe mit Griessklösschen oder

Cremesuppe der Saison

*

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwarmer Kartoffelsalat

*

Lachsfilets in feiner Zitronen-Buttersauce

Hähnchenbrustfilets in leichter Sahnesauce mit Champignons

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren

Panierte Schweineschnitzel mit Bratensauce

Dazu abgeschmelzte Spätzle, Pommes frites, hausgemachte Semmelknödel und Butterkartoffeln sowie buntes Gemüse

*

Sahne- und Fruchteis, frischer Obstsalat, Schokoladenpudding, rote Beerengrütze und Vanillesauce

33,50 €

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Kindergerichte:

Hähnchennuggets gebacken mit Dip

Panierte Putenschnitzel mit Ketchup

Fleischbällchen in Sahnesauce

Vegetarische Gerichte:

Gemüsebrühe mit Griesklösschen | Cremesuppen

Gemüselasagne mit feiner Bechamel und Gemüsebolognese

Käsespätzle mit würzigem Käse und Rahm, Röstzwiebeln

Knöpfle mit Bärlauchpesto

gebackener Feta mit Hirtenpaprika, Zwiebeln und Zitrone

Zucchinischiffchen mit Frischkäsefüllung

Gefüllte Paprika mit Reisfüllung

Gemüse-Kichererbsenpuffer mit Dip

Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Sauerrahmdip

Grillchampignons mit Kräutern und Knoblauch

Gemüsetortillas – Gefüllter Weizentortillas mit Grillgemüse

Okonimiaki – Japanischer Pfannkuchen mit Spitzkohl, Sauce und Salat

Suppen der Saison:

Bärlauchsuppe (April / Mai)

Spargelcremesuppe (Mai-Juni)

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen (September bis November)

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Mitternachtsimbiss:

Herzhafte Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Kartoffeln und Bauernbrot 6,50 €

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Räucherwurst, Wurzelgemüse und Brot 5,80 €

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln und Gemüse 5,80 €

Linsensuppe mit Saitenwürstle, Gemüse und Brot 4,80 €

Chilli con Carne, mit Rindfleisch, kräftig-scharf mit Brot 5,80€

Käsebrett mit Feigensenf, Trauben, Ananas und Brot 7,80 €

Vesperbrett mit Landjäger, Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Käsewürfel,

Essiggemüse, Senf und Bauernbrot 8,50 €

Bunter Wurstsalat mit Essiggurke und Brot 8,50 €

Currywurst mit Brot 4,20 €

Sonstiges:

Hotelshuttle:

Shuttlebus zum Hotel – Shuttlebus 8 Sitzer inkl. Fahrer.

Grundkosten für die erste halbe Stunde 80 € danach jede halbe Stunde 50 €. Die Zeiten sind vorab festzulegen.

Kaffeestation

Station am Buffet mit Filterkaffee in Thermoskannen, Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff

Dekoration:

Wir dekorieren Ihre Tafel mit weißer Tischdecke, Stoffservietten und Teelichtern. Weitere Dekoration (Blumen, Kerzenständer, Tischkarten) besorgen wir gerne für Sie.

Dekorationsstunde:

Die Location wird am Tag vor dem Event gerichtet und Sie wollen Ihre Tische / den Raum dekorieren.

1 Stunde am Vortag der Veranstaltung mit maximal 3 Personen pauschal 50 €, jede weitere angefangene Stunde 70€

Preise:

Alle Preise im Haus inklusive 19% Mehrwertsteuer in Euro.

Preise ohne Mengenangaben sind pro Portion / pro Person

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Kinderregelung:

Kinder bis zum 9. Lebensjahr erhalten einen Nachlaß von 50% auf die Buffetpreise. Kinder unter 4 Jahren werden bei den Buffetpreisen nicht berücksichtigt.

Teilnehmerzahlen:

Die endgültige Teilnehmerzahl muß spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, die gemeldete Teilnehmerzahl ist auch die Grundlage für die Abrechnung. Bei Abweichungen von über 10% der gemeldeten Personenzahl ist eine Anpassung bis 1 Woche vor der Veranstaltung möglich.

Musik:

Bei Veranstaltungen mit Musik (Alleinunterhalter, Disk-Jockey, Band) berechnen wir eine Kostenpauschale von 80.- €. Für GEMA und sonstige Gebühren/Abgaben ist der Veranstalter verantwortlich. Musik darf bis maximal 1:30 Uhr spielen. Ab 22 Uhr sind aus Rücksicht zu den Nachbarn die Fenster zu schliessen.

Personalpauschalen:

Für jede angefangene Stunde außerhalb der Öffnungszeiten bzw. vereinbarten Eventzeiten berechnen wir eine Personalkostenpauschale von 100 € für 2 Mitarbeiter. Nachtzuschlag ab 24 Uhr von 40%, Sonn- und Feiertagszuschlag von 50%.

Bankettweine 1,0l Flaschen:

Stettener Heuchelberg, Riesling, QbA, Württemberg

Haberschlachter Heuchelberg, Schloß Affaltrach, Trollinger mit Lemberger, QbA, Württemberg

Durbacher Spätburgunder Weißherbst, QbA Winzergenossenschaft Durbach, Baden

Flaschenweine 0,75l:

Gerne beraten wir Sie um aus der Vielzahl unserer, die passende Weinauswahl für Ihre Feier zusammenzustellen.

Freie Trauung / Pauschale

Pauschale beinhaltet bis 40 Personen | 350 €

Umbau des Restaurants / Terrasse mit Rednerpult, Stehtisch mit Husse, Spalierbogen und Deko-Säulen, Sitzreihen

Gültigkeit:

Die Angebote und Preise aus dieser Bankettmappe gelten für Veranstaltungen ab 40 Personen im Gasthof Waldachtal. Es dient lediglich der Information und ist nicht bindend.

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Überlassung von Tagungs- und Banketträumen 2024

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Tagungs- und Banketträumen des Gasthofes, sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen. Sie gelten entsprechend für andere Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen, die der Gasthof zur Verfügung stellt.

2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, verpflichtet sich dieser gegenüber dem Auftragnehmer, daß die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen eingehalten werden. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Gasthofes zulässig.

3. Reservierungen von Räumen und Flächen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Rücksendung der unterschriebenen Auftragsbestätigung bindend. Sonstige Vereinbarungen, Änderungen von Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen gegenseitiger schriftlicher Bestätigung. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis.

4. Die Preise verstehen sich in Euro; sie enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich der Gasthof das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

5. Zahlungen: Die Rechnungen des Gasthofes sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
Der Auftraggeber/Veranstalter verpflichtet sich, bei einem Auftragswert von über 1500 € eine Vorauszahlung in Höhe von 80% oder mehr des Auftragswertes zu bezahlen. Der Auftraggeber/Veranstalter wird dem Auftragnehmer die Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin bezahlen.
Kommt der Auftraggeber/Veranstalter in Verzug, so ist der Auftragnehmer berechtigt, das Vertragsverhältnis zu kündigen. Der Auftraggeber/Veranstalter haftet in diesem Fall gegenüber dem Auftragnehmer für entstandene Schäden.

6. Für den Fall, daß der Auftraggeber/Veranstalter den Auftrag storniert, kann der Auftragnehmer die im Vertrag vereinbarten Preise ohne Nachweis auf Entschädigung, als Aufwandkosten fordern. Die Höhe ergibt sich aus der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen, im Auftragsformular erhobenen und aufgeführten Preise. Dies gilt auch bei einer Reduzierung der Personenzahl. Die Stornierungskosten berechnen sich nach folgender Formel:

bestelltem Termin:	*Berechnungsgrundlagen:*
120.-60. Tage	40% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
59.-30. Tage	60% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
29.- 8. Tage	80% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
7.- 3. Tage	90% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten

Für den Fall, daß der konkrete Speisen-/Getränkeumsatz noch nicht fest-gelegt wurde, gilt der in der Preisliste enthaltene Mindestmenüpreis multipliziert mit der Anzahl der vorgesehenen Teilnehmerzahl.

7. Aufrechnung des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art ist unzulässig, desgleichen Zurückbehaltung von Zahlungen an uns wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen uns ist ausgeschlossen.

8. Die endgültige Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung muß der Auftraggeber/Veranstalter dem Gasthof spätestens 10 Werktage vor dem Termin mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert wer-den kann. 48 Stunden vor Veranstaltung muß uns schriftlich die genaue Personenzahl mitgeteilt werden. Dies wird die Grundlage sein für die Rechnungsstellung.

13. Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräte des Gasthofes während der Veranstaltung haftet der Auftraggeber/Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Gasthof l kann den Abschluß entsprechender Versicherungen verlangen.

9. Bei Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der vereinbarten Zahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Gasthof, damit ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet ist. Bei Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt.

10. Aus Arbeitsrechtlichen Gründen sind unsere Restaurants bis 22.00 Uhr geöffnet. Bei Veranstaltungen, die länger als 22.00 Uhr gehen, wird das Bedienungspersonal von dem Zeitpunkt im Nachweis abgerechnet. Dem Auftraggeber/Veranstalter ist bekannt, daß Mitarbeiter für diesen Fall eingesetzt und zu entlohnen sind. Eine Verlängerung muss 1 Woche im Voraus angemeldet und die Länge des Festes / Feierlichkeit definiert werden. (Mitarbeiterplanung /Arbeitsschutzgesetz)

11. Bitte berücksichtigen Sie, daß wir Ihnen für Bankettveranstaltungen nach 7 Std. Dienstleistung pro angefangene Stunde eine Personalkostenpauschale von 100 € berechnen.

12. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber/Veranstalter vor- ab der GEMA gemeldet werden. Der Gasthof wird vom Auftraggeber/Veranstalter bzgl. Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der GEMA oder Dritter entstanden sind - freigestellt. Für Musikveranstaltungen berechnen wir eine Pauschale von 80 €.

14. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Gasthofes nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

15. Eingebrachte Gegenstände: Verlust oder Beschädigung wird im Rahmen vom BGB § 701 und § 702 geregelt.

16. An allen vom Auftraggeber/Veranstalter eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.

17. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache mit dem Gasthof und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkengeld möglich.

18. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Gasthof enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des Gasthofes und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält es sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadensersatzansprüche hat der Auftraggeber/Veranstalter zu tragen.

19. Hat der Gasthof begründeten Anlaß zu der Annahme, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen. Das Geltendmachen jeglicher Schadensersatzansprüche gegen den Gasthof, ist dabei ausgeschlossen.

20. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Waldachtal.
Ausschließlicher Gerichtsstand ist Horb.

21. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das sie Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung.

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de