Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bankettveranstaltungen · Gruppenreservierungen · Catering | Alexander Gastronomie GmbH

1. Geltungsbereich und Vertragsschluss

Diese Bedingungen gelten für Bankettveranstaltungen, Gruppenreservierungen und Cateringaufträge der Alexander Gastronomie GmbH (nachfolgend ‚Betrieb'), sofern sie vor oder bei Vertragsschluss wirksam einbezogen wurden. Individuelle Vereinbarungen gehen vor. Ein Vertrag kommt durch übereinstimmende Buchung und Bestätigung zustande, auch in Textform.

2. Leistungen, Preise und verbindliche Gästezahl

Art, Umfang, Zeitpunkt und Preise der vereinbarten Leistungen ergeben sich aus der Bankettvereinbarung und bestätigten Ergänzungen. Gegenüber Verbrauchern ausgewiesene Preise enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer.

Änderungen der Gästezahl sind unverzüglich mitzuteilen. Bei Bankettveranstaltungen ist die endgültige Gästezahl spätestens sieben Kalendertage vor der Veranstaltung verbindlich zu bestätigen. Zusätzliche Gäste werden nach Verfügbarkeit und entsprechend ihrer Bestellungen berechnet.

3. Reduzierung der Gästezahl: kleine Speisekarte und Buffet

Kleine Speisekarte: Wird die verbindlich gemeldete Gästezahl nach Ablauf der Sieben-Tage-Frist reduziert oder erscheinen weniger Personen, kann für jede ausgefallene Person eine Ausfallpauschale von 70 % des Preises des günstigsten Hauptgerichts der für die Veranstaltung vereinbarten kleinen Speisekarte berechnet werden.

Buffet: Wurde für eine vereinbarte Personenzahl ein Buffet kalkuliert und dem Auftraggeber ein verbindlicher Preis pro Person mitgeteilt, kann bei einer nach Ablauf der Sieben-Tage-Frist erfolgenden Reduzierung oder bei Nichterscheinen für jede ausgefallene Person eine Ausfallpauschale von 70 % des vereinbarten Buffetpreises pro Person berechnet werden.

Die jeweilige Pauschale darf den nach dem gewöhnlichen Verlauf zu erwartenden Schaden unter Berücksichtigung ersparter Aufwendungen und anderweitiger Belegung nicht übersteigen. Dem Auftraggeber bleibt ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Keine doppelte Berechnung desselben Ausfalls.

4. Normale Tischreservierungen und Weihnachten

Bei gewöhnlichen Tischreservierungen im laufenden À-la-carte-Geschäft wird grundsätzlich keine Ausfallpauschale für einzelne fehlende Gäste erhoben.

Für ausdrücklich unter diesen Sonderbedingungen bestätigte Reservierungen am 25. und 26. Dezember sind Absagen und Änderungen der Personenzahl bis spätestens 14 Kalendertage vor dem Reservierungstermin kostenfrei möglich. Bei späterer Absage, Reduzierung oder Nichterscheinen kann eine pauschalierte Ausfallentschädigung von 30,00 € je ausgefallenem Gast berechnet werden, soweit die Pauschale den typischerweise entstehenden Schaden nicht übersteigt. Ersparte Aufwendungen und eine mögliche Ersatzbelegung werden berücksichtigt. Dem Gast bleibt der Nachweis gestattet, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

Eine Vorauszahlung wird nur bei gesonderter Vereinbarung erhoben und bei Wahrnehmung der Reservierung angerechnet; im Ausfallfall ist eine Verrechnung nur mit wirksam geschuldeten Ansprüchen möglich.

5. Stornierung der gesamten Bankettveranstaltung

Die vollständige Absage ist unverzüglich in Textform mitzuteilen. Soweit keine wirksame individuelle Stornoregelung vereinbart wurde, gelten die gesetzlichen Vorschriften unter Berücksichtigung ersparter Aufwendungen und anderweitiger Verwendungsmöglichkeiten. Nicht vermeidbare, nachweisbare Fremdkosten können nur im rechtlich zulässigen Umfang verlangt werden. Eine separate pauschale Stornostaffel für Komplettabsagen ist noch nicht festgelegt.

6. Raumwünsche und exklusive Raumbuchung

Raumwünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt, sind aber ohne ausdrücklich bestätigte Exklusivbuchung unverbindlich. Die Raumzuteilung richtet sich nach Gästezahl, Verfügbarkeit und Buchungslage; ein Raumwunsch allein garantiert keine separate Unterbringung.

Für die bestätigte exklusive Nutzung des linken oder rechten Gastraums beträgt die Raummiete grundsätzlich 50,00 € je Raum bei einer Mindestbelegung von 20 Personen je Raum. Abweichungen bedürfen einer individuellen Vereinbarung.

Bei Veranstaltungen ab 40 Personen kann der Hauptraum nach ausdrücklicher Bestätigung ohne gesonderte Raummiete ausschließlich der Gesellschaft überlassen werden. Andere Gäste können weiterhin in den Nebenräumen bewirtet werden. Reduziert sich die verbindlich vereinbarte Gästezahl auf unter 40 Personen und soll die exklusive Nutzung des Hauptraums dennoch fortbestehen, beträgt die hierfür gesondert zu vereinbarende Raummiete 100,00 €. Ohne entsprechende Vereinbarung besteht bei weniger als 40 Personen kein Anspruch auf exklusive Nutzung des Hauptraums. Raum, Exklusivität und Raummiete werden in der Bankettvereinbarung dokumentiert.

7. Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

Der Auftraggeber informiert den Betrieb über ihm bekannte Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und besondere Ernährungsanforderungen möglichst frühzeitig, spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung, in Textform. Später bekannt werdende Angaben sind unverzüglich mitzuteilen. Der Betrieb prüft mögliche Anpassungen und erfüllt die gesetzlichen Allergeninformationspflichten. Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination kann trotz sorgfältiger Arbeitsweise nicht generell ausgeschlossen werden.

8. Mitgebrachte Speisen, Torten und Dekoration

Eigene Speisen und Getränke dürfen nur mit vorheriger Zustimmung mitgebracht werden. Für genehmigte Torten oder Kuchen kann die in der Bankettvereinbarung ausgewiesene Servicepauschale anfallen. Herkunft, Transport und notwendige Kühlung sind vorab abzustimmen; gesetzliche Verantwortlichkeiten bleiben unberührt.

Dekoration, Musik, Auf- und Abbau sowie Änderungen an Räumen oder Einrichtung bedürfen vorheriger Abstimmung. Mitgebrachte Gegenstände sind nach der Veranstaltung zu entfernen. Schäden werden nach den gesetzlichen Regeln ersetzt, soweit sie dem Auftraggeber zurechenbar sind.

9. Rechnungskontrolle, Zahlung und zusätzliche Leistungen

Die Rechnung ist dem Auftraggeber am Ende der Veranstaltung zur unmittelbaren Kontrolle vorzulegen. Er wird gebeten, insbesondere Speisen, Getränke, Mengen und Zusatzleistungen sofort vor Ort zu prüfen und erkennbare Unstimmigkeiten umgehend anzusprechen, damit diese anhand der noch verfügbaren Unterlagen geklärt werden können.

Eine spätere Überprüfung einzelner Bestellungen kann aufgrund des Zeitablaufs erschwert sein. Gesetzliche Rechte auf Rechnungsberichtigung und berechtigte Einwendungen bleiben ausdrücklich unberührt. Soweit nichts anderes vereinbart ist, ist die Rechnung nach Durchführung der Veranstaltung und Zugang zur Zahlung fällig. Bei Verzug gelten die gesetzlichen Vorschriften.

10. Veranstaltungsende und Verlängerung

Die vereinbarte Endzeit ergibt sich aus der Bankettvereinbarung. Eine Verlängerung ist nur mit Zustimmung des Betriebs und im Rahmen der betrieblichen und gesetzlichen Möglichkeiten zulässig.

Für jede angefangene zusätzliche Stunde werden bei zuvor vereinbarter Verlängerung 25,00 € je eingesetztem Mitarbeiter berechnet. Aus betrieblichen und sicherheitsbezogenen Gründen sind bei einer Verlängerung mindestens zwei Mitarbeiter einzusetzen. Der Mindestzuschlag beträgt somit 50,00 € je angefangene Stunde. Die Verlängerung und der Zuschlag sind vorab zu vereinbaren.

11. Catering: Anlieferung, Inventar und Rückgabe

Der Auftraggeber stellt erforderliche Zugänge, Stellflächen und Anschlüsse sicher. Liefergebühr je einfacher Fahrt: bis einschließlich 10 km Entfernung vom Betrieb pauschal 15,00 €; für jeden weiteren angefangenen Kilometer zusätzlich 1,50 €. Eine gesonderte Abholung wird als weitere Fahrt berechnet, wenn sie vereinbart ist. Die maßgebliche Fahrstrecke wird vor Auftragserteilung festgehalten; größere Entfernungen und Sonderfahrten können individuell vereinbart werden.

Gelieferte Speisen sind nach den übergebenen Hinweisen zu lagern und zeitnah zu verzehren. Überlassene Behälter, Gläser, Geschirr, Besteck, Warmhaltegeräte und sonstiges Inventar sind vollständig und pfleglich zurückzugeben. Bei Rückgabe erfolgt eine gemeinsame Bestands- und Zustandskontrolle mit Gegenzeichnung durch den Rücknehmenden und den Auftraggeber oder deren Beauftragte. Fehlmengen und Schäden werden dokumentiert; Ersatzansprüche richten sich nach den gesetzlichen Vorschriften. Reinigungskosten bedürfen einer gesonderten Vereinbarung.

12. Haftung und technische Einrichtungen

Der Betrieb haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit sowie bei schuldhaft verursachten Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit. Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden begrenzt. Zwingende gesetzliche Haftung bleibt unberührt.

Technische Anlagen und Anschlüsse dürfen nur nach Abstimmung und sachgerecht genutzt werden. Beamer und Leinwand können gemeinsam für 60,00 € je Veranstaltung gemietet werden, sofern verfügbar und vorab vereinbart. Für Schäden gelten die gesetzlichen Haftungsregeln.

13. Genehmigungen und weitere Vereinbarungen

Soweit für vom Auftraggeber organisierte Darbietungen behördliche Genehmigungen oder urheberrechtliche Nutzungsrechte erforderlich sind, klären die Parteien vorab, wer diese einholt und bezahlt. Hotelzimmer bedürfen gesonderter Buchungsbestätigung; hierfür können gesonderte Hotelbedingungen gelten.