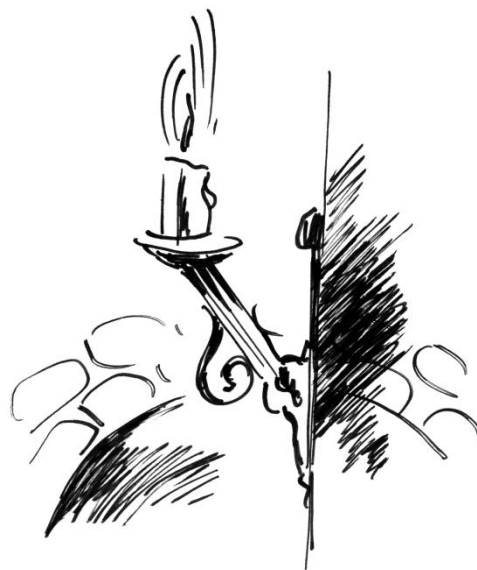


Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Angebotsmappe



Weihnachten 2011

für 01.11. - 31.12.2011

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Herzlich Willkommen

Wir bieten Ihnen den Rahmen, den Sie sich wünschen. Ein professionelles Team steht für Sie bereit und setzt Ihre Wünsche für eine gelungene Veranstaltung um.

Für Ihr Interesse an unserem Haus bedanken wir uns und möchten Ihnen folgend unsere Angebote und Möglichkeiten vorstellen.

Besonders zur Weihnachtszeit und zum Ausklang des Jahres mit Ihren Kollegen, Ihrer Familie oder Ihren Freunden, möchten wir Ihnen mit unseren historischen Räumen ein passendes Ambiente mit Wärme, Gemütlichkeit und traditioneller deutschen rustikalen Küche bieten.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns bereits heute und stehen Ihnen gern jederzeit persönlich zur Verfügung.

Wir stellen uns vor. Ihre Ansprechpartner im Klosterhof:

Ramona Lehmann	Inhaberin, Hotel und Restaurant
Gerd Thorsten Maiwald	Inhaber, Marketing und Bankett
Thomas Straube	Küchenchef
Alexandra Niedhöfer	Restaurantleitung, Rezeption
Daniela Kotte	Assistentin, Verkauf, Catering
Stefan Maiwald	Restaurantleiter, Verkauf

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Klosterschänke	bis zu 110 Personen
Klosterstube	15 bis 35 Personen
Klosterbar	15 bis 35 Personen
Mönchsstube/ Konferenzraum	5 bis 20 Personen
Klostergarten/ Biergarten	bis zu 150 Plätzen

Öffnungszeiten

täglich 11.30 bis 24.00 Uhr

Für Veranstaltungen und Feiern: Öffnungszeiten nach Vereinbarung!

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Empfang und Aperitifs

Zum Empfang Ihrer Gäste, zum Beispiel auch in unserem historischen Innenhof, empfehlen wir Ihnen ein Glas unserer Aperitifs.

Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken	0,10l	€ 3,00	
	0,70l	€ 19,00	
Fürst von Metternich	0,70l	€ 36,00	
Prosecco Hausmarke	0,10l	€ 3,20	
	0,70l	€ 19,90	
Martini dry	Gin, Vermouth Dry, Olive	5cl	€ 5,50
Vermouth	Bianco, Rosé, Extra Dry, d`Oro	5cl	€ 3,50
Sekt Royal	0,10l	€ 3,90	
Campari Sekt	0,10l	€ 4,20	
Campari Orange oder Soda	0,10l	€ 3,50	
	0,20l	€ 5,50	
Sandemann Sherry	5cl	€ 3,50	

Für die winterlichen kalten Tage....

ein Becher heißen Glühwein

ein Glas Feuerzangenbowle

Canapés und Fingerfood für Empfänge

Zum Empfang bieten wir Ihnen gern verschiedene Canapés mit Lachs, Edelkäsen, Schinken oder anderen Köstlichkeiten belegt an. Ergänzend dazu reichen wir Ihnen auch verschiedene kalte oder warme Fingerfoods.

Preis pro Canapé	ab € 1,90
Fingerfood pro Person	ab € 2,00

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Unterhaltungsprogramme

Zur stimmungsvollen Unterhaltung Ihrer Feier bieten wir Ihnen Künstler allen Genres an.

Zauberei am Tisch	ab € 250,00
Pianist, von Klassik bis modern	ab € 200,00
Pianist mit Gesang	ab € 350,00
DJ's	ab € 250,00
Alleinunterhalter	ab € 290,00
Mittelalterprogramm mit Gauklern und Musik Kurzprogramm	ab € 550,00 ab € 200,00
Barokkokko reichsgräfliche Geschichten	€ 550,00 (3 Stunden Kabarett Programm ab 15 Personen, verschiedene Programme zur Auswahl)
Weinverkostungen	Preis auf Anfrage und nach Personenzahl
Sächsischer Abend mit Musik und Humor	ab € 380,00
Sächsisches Hofspektakel freche Gästeanimation anno 1710	ab € 650,00

Weitere Künstler sind selbstverständlich auf Anfrage, wie möglich u.a. berühmte Persönlichkeiten Dresdens:

- eure Majestät! - „August der Starke“	ab € 450,00
- „Hofnarr Fröhlich“	Preis auf Anfrage

Die angegebenen Preise sind unverbindlich. Endgültige Preise können auf Anfrage mitgeteilt werden und sind abhängig von Saison und Verfügbarkeit. Weitere Angebote auf Anfrage.

Raummieten

Für Konferenzen steht Ihnen unser Konferenzraum zur Verfügung. Für die Nutzung erlauben wir uns pro Tag € 40,00 in Rechnung zu stellen. Es stehen Ihnen auch Komplettangebote zur Verfügung. Bitte fragen Sie diese bei uns an. Unsere Räumlichkeiten können Sie bei folgender Belegung und Verzehr von Speisen und Getränken mietfrei genutzt werden:

Klosterschänke	ab 60 Personen
Klosterbar	ab 15 Personen
Klosterstube	ab 15 Personen

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Dekoration

Was ist schöner, wenn Ihre Gäste den Raum betreten und die Begeisterung über den schönen Raum und der liebevoll eingedeckten Festtafel, ein Lächeln und Freude erzeugt. Festlich bis rustikal. Wie dürfen wir Ihre Tafel decken?

Ganz nach Ihrem Anlass gestalten wir mit frischen Blumen, individuellen Gestecken, farbigen Dekorationselementen und mit viel Liebe Ihre Festtafel. Unsere Partner sind Ihre Partner... für eine rundum gelungene Veranstaltung.

Unsere Dekorationspauschale für Ihre Festtafel:

Festlich weiße Tischwäsche eingedeckt mit farblichen Servietten Ihrer Wahl sowie frische kleine Blumengestecke nach Wunsch.

Preis je nach Veranstaltung.

Kulinarische Angebote

Für Ihre Veranstaltung bei uns steht Ihnen eine reiche Auswahl an schmackhaften Menüs, Buffets oder Tischbuffets zur Auswahl. Bei der Wahl der Speisen und der individuellen Zusammenstellung stehen wir Ihnen gern persönlich und beratend zur Seite.

Gern berücksichtigen wir Ihre Wünsche. Die einzelnen Bestandteile der Buffets können auf Wunsch beliebig kombiniert und getauscht werden. Bei einer Veränderung des Buffet, Menüs oder Tischbuffet entsteht u.U. ein neuer Preis.

Selbstverständlich berücksichtigen wir die uns von Ihnen mitgeteilten Allergiker oder Vegetarier.

Menüvorschläge

Menü I

€ 21,50 pro Person

Waldpilzcremesuppe
mit Speckcroutons

**

Lausitzer Wildschweinbraten
auf einer Rotwein – Preisselbeerjus,
mit Rosenkohl und Kartoffelzapfen

**

Topfenpalatschinken gefüllt mit Beerenmousse

Menü III

€ 28,50 pro Person

Feldsalat
mit Schwarzbrotcroutons und Kartoffeldressing

Menü II

€ 23,00 pro Person

Rosenkohlcremesüppchen
Mit schwarzbrotcroutons

**

Gespickte Hasenkeule
glacierte Fingermöhrrchen und Haselnussspätzle

**

„Nonnenfürzle“ - Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Bourbonvanilleeis

Menü Pangasius

€ 21,50 pro Person

Honigmelonenschiffchen
mit hauchdünnen Serranoschinken

**

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Moritzburger Hirschkeulenbraten
Preisselbeerblaukraut und Kartoffelklöße

**

Stollenparfait
auf einem Soßenspiegel

Menü Gänsebraten

€ 21,70 pro Person

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

**

Knusprige Gänsebrust
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

**

Mohn - Vanillemousse
mit Kirschkompott

Pangasius in der Mönchskutte
mit Zitronensoße auf Zuckerschoten – Karotten – Gemüse
und Basmatireis

**

Spekulatiusmousse
mit Schattenmorellen

Menü Dammwild

€ 20,50 pro Person

Kleiner gemischter Salat
mit Joghurdressing

**

Weihnachtlicher Dammwildgulasch
mit Rosenkohl und Haselnusspätzle

**

Mousse au Chocolate
an Birnen - Zimtompott

Tischbüffets ab 10 Personen

Tischbüffet „Klosterhof“

Waldpilzcremesuppe
mit frischer Petersilie bestreut

**

Krustenschweinsbraten in Schwarzbiersoße
Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahm
Schnitzel vom Schwein auf Leipziger Allerlei
Apfelblaukraut und gebratener Rosenkohl
gebackene Kartoffelbeilagen, Wildreismix, Bratkartoffeln

**

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster

€ 24,00/ Person

€ 20,00/ Person 1. Gang und Hauptgang

€ 21,00/ Person Hauptgang und Dessert

€ 17,00/ Person nur Hauptgang

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Tischbuffet „Altleubnitz“

Kleiner frischer Blattsalat
mit Hausdressing und Baguette

**

„Grillplatte nach Gutsherrenart“

Steaks und Filets vom Argentinischer Rinderhüfte, Hähnchenbrust, Schweinslende
Gemüsevielfalt der Saison, gebackene Kartoffelbeilagen, Bratkartoffeln

Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Himbeeren
garniert mit Sahne und Schokoladensoße

€ 27,00/ Person

€ 23,00/ Person Hauptgang und Dessert

€ 22,50/ Person 1. Gang und Hauptgang

€ 18,50/ Person nur Hauptgang

Tischbuffet „Weihnachten“

Klare Waldpilzsuppe
mit frischer Petersilie bestreut

**

Knuspriger Gänsebraten
Wildschweinbraten in Rahmsoße
Apfelblaukraut und gebratener Rosenkohl,
hausgemachte Kartoffelklöße, Kroketten

**

Bratapfel mit Zimteis

€ 25,00/ Person

€ 20,50/ Person 1. Gang und Hauptgang

€ 22,00/ Person Hauptgang und Dessert

€ 17,50/ Person nur Hauptgang

Die angegebenen Preise gelten pro Person. Bei unseren Tischbuffets werden die Hauptgänge auf Platten und in Beilagenschüsseln angerichtet und auf dem Gastisch eingesetzt. Eine Kombination und Veränderung sind natürlich möglich. Änderungen vorbehalten!

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Buffetvorschläge ab 15 Personen

Weihnachtsbuffet

Weihnachtspunch mit Orangen & Zitronen & Zimtstangen

Hausgemachter Truthahnbraten - kalt aufgeschnitten mit Mangochutney

*

Rustikales Käsebrett umlegt mit Nüssen und Trauben
Wichtelsalate und Gemüsesticks mit verschiedenen Dipps
Frische Brotsorten und Baguette

Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons

Gänsebraten aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und handgedrehten Kartoffelklößen
Dammwildgulasch mit Rosenkohl und Haselnusspätzle

Zimt mousse mit Rotweinpflaumen
Obstsalat auf Mascarponecreme

€ 25,50/ Person

„Klösterliche Weihnacht“

„rustikale Platte“ mit Scheiben vom Roastbeef, Wachholderschinken und
gefüllte Königspastetchen
Hähnchenschenkel & Hackfleischbällchen
dazu Sauce Remoulade und Sauce Cumberland

Fischplatte mit Graved Lachs, Schottischem Wildlachs, Makrelen
dazu Meerrettich-Apfelcrème und Kräuter-Dillsauce

Feld-, Wald-, und Wiesensalate mit Walnüssen & Orangen
Geflügel-Ananassalat mit Champignons

Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
Schwarzwälder- und Bauernschinken vom Brett

Käseplatte mit Hart- und Weichkäsen
Butter & hausgemachtem Gänsefett mit Backpflaumen
Auswahl von verschiedenen Nuß- und Kornbroten, sowie Minibrötchen

Knusprige Gänsekeulen
Sächsischer Sauerbraten
Truthahnrollbraten in Lebkuchensoße mit Mandelbällchen
Apfelblaukraut und handgedrehten Kartoffelklößen

Apfeltraum mit Mascarpone & Zimt
Spekulatiusmousse mit Schattenmorellen

€ 28,50/ Person

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Festtagsbuffet

Geräucherte Forellenfilets mit Preisselbeersahne
Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert, dazu Streifen von geräucherter Entenbrust
Bunte Wintersalate mit verschiedenen Dressings
Auswahl von verschiedenen Nuß- und Kornbroten

Klare Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen

Rinderwickel gefüllt mit Backpflaumen und sauren Gürkchen, dazu Apfelrotkohl
Lausitzer Wildschweinbraten in Wachholderrahm mit Schnippelbohnen
Gegrillte Filets vom Lachs und Rotbarsch auf Lauchrahm

handgedrehte Kartoffelklöße, Kroketten und schwarz – weißer Reis

Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Sorten garniert mit Obst und Nüssen
Lebkuchenmousse mit beschwipsten Früchten
Gebackene Apfelringe mit Vanille- Eierlikörsoße

€ 31,00/ Person

ohne Suppe €29,00/ Person

Altleubnitzer Weihnachtsbuffet

Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Sorten garniert mit Obst und Nüssen
Heimischer Räucherschinken und Kalter Braten
Hackepeter und hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensoße
Hauseigener Orangen - Chicoreesalat
Fettnäpp¹ von der Gans mit Krustenbrot

Kraftbrühe mit Gemüse und Fädle

Zarter Putenbraten in Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl
Schweinemedallions in Calvadosrahm, dazu Mangoldgemüse

Haselnusspätzle und gebackene Kartoffelbeilagen

Birnenmousse
Mohn-Vanille-Mousse auf Caramelsauce
Bratapfel

€ 22,00/ Person

ohne Suppe €19,50/ Person

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Mitternachtsimbiss

Klare Waldpilzsuppe	€ 3,00 pro Person
Krustenbrot, Schmalz mit saurem Gemüse, Brot und Butter	€ 3,90 pro Person
Käseteller mit Trauben, Brot und Butter	€ 5,50 pro Person
Obstsalat mit Vanilleeis	€ 4,90 pro Person
„Heiße Liebe“ Vanilleis mit heißen Himbeeren	€ 4,80 pro Person
Obstspieße	€ 2,00 pro Person
Käseobstspieße	€ 2,10 pro Person

Wir kommen auch zu Ihnen.....

Nach Haus oder in die Räume Ihrer Wahl. Wir setzen Ihre Wünsche dort um, wo Sie es wünschen. Geht nicht – gibt's nicht. Nutzen Sie unser „Rundum - Sorglos – Paket“. Wir halten verschiedene Angebote für Sie bereit.

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Klosterschänke mit bis zu 110 Personen
Klosterstube mit bis zu 35 Personen
Klosterbar mit bis zu 35 Personen
Mönchsstube/ Konferenzraum mit bis zu 20 Personen
Klostergarten mit bis zu 150 Plätzen

Öffnungszeiten

täglich 11.30 bis 24.00 Uhr

Für Veranstaltungen und Feiern: Öffnungszeiten nach Vereinbarung!

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Allgemeine Geschäftsbedingungen der L&M Klosterhof GbR, Restaurant Klosterschänke

§ 1

Geltungsbereich

- Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge zwischen dem Vertragspartner und der L&M Klosterhof GbR, Altleubnitz 12, 01219 Dresden (im folgenden "Restaurant" genannt) über die Durchführung von Veranstaltungen. Das sind insbesondere Verträge
 - über die mietweise Überlassung von Räumlichkeiten sowie Außenanlagen (z. B. Terrasse, Biergarten) zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Hochzeiten, Konfirmationen, Kommunionen, Geburtstagen, Betriebsfeiern, Firmenveranstaltungen etc. sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden Leistungen des Restaurants;
 - sonstige Lieferungen und Leistungen des Restaurants, insbesondere Catering.
- Diese Geschäftsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte. Abweichungen werden nicht anerkannt, es sei denn, dass Restaurant stimmt diesen zu.

§ 2

Leistungen des Restaurants

- Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Vertragspartner bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
- Soweit nichts anderes vereinbart ist, ist der Verkauf von Waren und das Erbringen von Dienstleistungen in den Räumen des Restaurants unzulässig. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
- Der Vertragspartner und seine Gäste dürfen keine Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitbringen und keine eigenen Speisen und Getränke im Restaurant konsumieren oder durch Veranstaltungsteilnehmer konsumieren lassen. Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. In diesem Fall kann das Restaurant die Entrichtung eines angemessenen Entgelts verlangen, mit dem ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten erbracht wird und der entgangene Speisen- und Getränkeumsatz unter Abzug ersparter Aufwendungen honoriert wird.
- Die Pflicht zur Durchführung der Veranstaltung und das Erbringen der vereinbarten Leistungen beziehen sich auf die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl. Die Regelung in § 6 bleibt unberührt.
- Die formale Reservierung einer Veranstaltung oder eines Raumes wird erst mit Unterzeichnung des Veranstaltungsvertrages verbindlich. Vor Unterzeichnung des Vertrages sind das Restaurant und der Veranstalter berechtigt kostenfrei vom Vertrag zurück zu treten.

§ 3

Pflichten des Vertragspartners

- Der Vertragspartner entrichtet die für die Leistung vereinbarten Preise des Restaurants. Bei Veranstaltungen im Sinne des § 1 Ziffer 1 hat der Vertragspartner den zu entrichtenden Preis 10 Tage nach Rechnungsdatum zu zahlen soweit nicht anders vereinbart.
- Der Vertragspartner bezahlt für den Fall des Verzuges mit der Zahlungsverpflichtung Zinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank, sofern er Privatperson ist. Ist der Vertragspartner Unternehmer, so hat er Zinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank zu zahlen.
- Das Restaurant ist berechtigt, den vereinbarten Preis angemessen zu erhöhen, wenn zwischen dem Vertragsschluss und der Durchführung der Veranstaltung mehr als vier Monate liegen und das Restaurant dem laut Preisliste für derartige Leistungen zu entrichtenden Betrag angepasst hat. Die Erhöhung darf nicht mehr als 10 %, pro Jahr, für die jeweils vereinbarte Leistung betragen. Übersteigt die Erhöhung den Anstieg der allgemeinen Lebenshaltungskosten in diesem Zeitraum, so ist der Vertragspartner zur Kündigung des Vertrags berechtigt. Die Kündigung muss innerhalb von zehn Werktagen nach Mitteilung der Preiserhöhung schriftlich erfolgen.
- Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
- Die Einbringung von Dekoration jeglicher Art bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Vertragspartners zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.
- Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Vertragspartner dies, ist das Restaurant zur Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden berechtigt. Verbleiben die Gegenstände in den Räumlichkeiten des Restaurants, kann das Restaurant für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
- Das Restaurant ist berechtigt bei Veranstaltungen eine Vorkasse zu verlangen. Hierfür erhält der Veranstalter nach Vertragsunterzeichnung eine entsprechende Rechnung. Die Höhe der Vorkasse beträgt mindestens 25% des erwartenden Umsatzes aus Getränken, Speisen und sonstigen Leistungen. Für die Zahlung gilt der § 3 Abs. 1 -2.

§ 4

Rücktritt des Vertragspartners (Abbestellung, Stornierung etc.)

- Der Vertragspartner ist berechtigt, bis 12 Wochen (bei einer Teilnehmerzahl ab 50 Personen) und 6 Wochen (bei einer Teilnehmerzahl von bis zu 49 Personen) vor Beginn des Veranstaltungstermins kostenlos vom Vertrag zurückzutreten.
- Tritt der Vertragspartner erst zwischen der zwölften und vierten Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35 % des erwartenden Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen, bei einem Rücktritt ab der vierten Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 % des erwartenden Speisen- und Getränkeumsatzes.

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

3. Die Berechnung des zuvor genannten Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder wurde kein Menü vereinbart (z. B. á la Carte), wird ein pauschalisierter Menüpreis in Höhe von 20,00 EUR in Ansatz gebracht.
4. Die Berechnung des zuvor genannten Getränkeumsatzes erfolgt nach der Formel: Pauschalisierte Getränkeumsatz x Teilnehmer. Wurde zwischen dem Restaurant und dem Vertragspartner keine Pauschale vereinbart, so wird diese mit 15,00 EUR in Ansatz gebracht.
5. Ist eine Raummiete vereinbart worden, gelten die unter Ziffer 2. dargelegten Staffellungen entsprechend.
6. Dem Vertragspartner bleibt es jedoch unbenommen, den Nachweis zu führen, dass dem Restaurant überhaupt kein oder ein niedrigerer Schaden entstanden ist, als in der vorstehenden Pauschalisierung erfasst ist. Das Restaurant kann einen höheren Schaden geltend machen, wenn ihm ein solcher entstanden ist.

§ 5

Rücktritt des Restaurants

1. Das Restaurant ist berechtigt, vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, wenn ein sachlicher Grund dafür vorliegt. Ein solcher Grund liegt insbesondere vor, wenn
 - a) der Vertragspartner eine angeforderte Vorauszahlung oder eine Vorauszahlung gem. § 3 Ziffer 1 trotz Setzen einer angemessenen Nachfrist nicht erbracht hat;
 - b) der Vertragspartner dem Restaurant falsche Angaben über wesentliche Tatsachen, die das Vertragsverhältnis betreffen, gemacht hat;
 - c) das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzuordnen wäre;
 - d) höhere Gewalt, Krieg, Streiks, Naturkatastrophen oder andere vom Restaurant nicht zu vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - e) der Vertragspartner durch Reduzierung der Teilnehmerzahl (§ 4 Abs. 2 Satz 2) die vertraglich vereinbarte Mindestgrenze für die Anzahl der Personen unterstreitet oder sich mehr als 10 % gegenüber der vereinbarten Teilnehmerzahl ändert. Das Restaurant behält sich jedoch vor, den Vertrag und Änderung der Räumlichkeiten auszuführen.
2. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 6

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Die Pflicht zur Durchführung der Veranstaltung und das Erbringen der vereinbarten Leistungen beziehen sich auf die vertraglich vereinbarte Teilnehmerzahl. Das Restaurant akzeptiert darüber hinaus eine Abweichung von der vereinbarten Teilnehmerzahl um 5 % nach unten, wenn diese Abweichung spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich dem Restaurant angezeigt worden ist. Bei einer Erhöhung der Teilnehmerzahl sind die Kapazitäten des Restaurants für die Bewirtung der höheren Teilnehmerzahl zu beachten und müssen ausreichend sein. Wenn eine Anzeige nicht rechtzeitig erfolgt, ist das Restaurant nicht verpflichtet, die Anzahl von Personen, die über die vereinbarte Teilnehmerzahl hinausgeht, zu bewirten oder seine sonstigen Leistungen einschließlich der Gewährung von Zutritt zu den Veranstaltungsräumen zu erbringen.
2. Erbringt das Restaurant zusätzliche Leistungen an eine größere Teilnehmerzahl, als vereinbart war, wird bei der Berechnung die Zahl der tatsächlich erschienenen Veranstaltungsteilnehmer, nicht nur die vertraglich vereinbarte Zahl von Veranstaltungsteilnehmern zugrunde gelegt. Dies ist unabhängig davon, ob das Erscheinen zusätzlicher Teilnehmer angekündigt war oder nicht.
3. Die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten für die Veranstaltung sind verbindlich. Verschieben sich diese und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so stellt das Restaurant die Kosten für die zusätzliche Leistungsbereitschaft dem Vertragspartner in Rechnung, es sei denn, dass Restaurant trifft ein Verschulden. Geht die Veranstaltung aufgrund der Verschiebung der Schlusszeit über 01:00 Uhr (nachts) oder der vereinbarten Schlusszeit hinaus, schuldet der Vertragspartner eine Servicepauschale von 15,00 EUR pro angefangener Stunde und Serviceperson.

§ 7

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Restaurant für den Vertragspartner auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft oder zur Verfügung stellt, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Vertragspartners. Der Vertragspartner haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Vertragspartners unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen vorheriger Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Vertragspartners, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat. Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

§ 8

Haftung des Vertragspartners für Schäden

1. Der Vertragspartner haftet er für alle Schäden am Gebäude und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Das Restaurant kann vom Vertragspartner die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherung, Kaution, Bürgschaften) verlangen.

§ 9

Klosterschänke

im Hotel & Restaurant Klosterhof

Haftung des Restaurants, Verjährung

1. Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Vertragspartners auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dass ihm zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Vertragspartner verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
2. Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzung gilt nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

§ 11

Datenschutz

Das Restaurant ist berechtigt, vom Vertragspartner überlassene Daten elektronisch zu speichern und weiter zu verarbeiten. Eine Löschung der Daten erfordert die Schriftform. Das Restaurant ist dann berechtigt, Kundendaten, die sich aus dem Vertragsunterlagen ergeben oder die zur Vertragsdurchführung notwendig sind, an Dritte, insbesondere an Kreditinstitute und Vertragspartner weiterzugeben, soweit dies der Auftragsabwicklung dient. Die geltenden Bestimmungen des Datenschutzes werden vom Restaurant beachtet.

§ 12

Erfüllungsort und Gerichtsstand, Anwendbares Recht

1. Für sämtliche Ansprüche zwischen dem Vertragspartner und dem Restaurant ist Erfüllungsort der Sitz des Restaurants. Ausschließlicher Gerichtsstand, auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten, ist Dresden (Deutschland).

Es gilt Deutsches Recht.

§ 14

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein, berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien verpflichten sich, an Stelle der unwirksamen Bestimmung eine andere wirksame Bestimmung zu vereinbaren, die dem angestrebten wirtschaftlichen Ziel möglichst nahe kommt. Dasselbe gilt bei Vorliegen einer Vertragslücke.

Dresden, 27.02.2011