RESTAURANT · RAVENSBURG

Zum Goldenen Ochsen

Dressel / Albanese GbR · Eichelstraße 17 · 88212 Ravensburg

Allgemeine Geschäftsbedingungen *für Veranstaltungen.*

Diese Bedingungen gelten für die Buchung von Räumen und Veranstaltungen im Restaurant Zum Goldenen Ochsen — Weihnachtsfeiern, Familienfeste, Firmenveranstaltungen, Tagungen und Bankette.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Nachstehende Bedingungen (angelehnt an die AGBV 6.1 des Hotelverbands Deutschland (IHA) e.V.) gelten für die mietweise Überlassung von Räumen und Flächen des Restaurants Zum Goldenen Ochsen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle in diesem Zusammenhang erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen.

1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Familienfeiern, Firmenfeiern, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform, wobei das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, VERTRAGSPARTNER, HAFTUNG

2.1 Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande. Dem Restaurant steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Restaurant haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. 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 Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 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 direkt oder über das Restaurant beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Restaurant verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Restaurant 60 % des Differenzbetrags als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Restaurant einen höheren Schaden nachweist.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dies nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung — vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung — binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.

3.6 Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.7 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder verrechnen.

3.9 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Eine kostenfreie einseitige Lösung des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Recht zum kostenfreien Rücktritt im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde oder ein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung besteht.

4.2 Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Restaurant in Textform ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen und besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht, behält das Restaurant den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Restaurant hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei pauschaliert werden, bei einzeln ausgewiesenen Mietpreisen in Höhe von 10 %, im Übrigen gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde erst ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis (abzüglich eventueller Einnahmen oder ersparter Aufwendungen gemäß 4.3 Satz 2) **35 %** des entgangenen Verzehrumsatzes in Rechnung zu stellen, ab dem 30. Tag **60 %** und ab dem 10. Tag **85 %** des Verzehrumsatzes. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.5 Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis zuzüglich Getränke × Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin **60 %**, bei einem Rücktritt ab dem 30. Tag **75 %**

und ab dem 10. Tag **85 %** der Tagungspauschale × vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

5 RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

— Höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
— Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
— 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 zuzurechnen ist;
— der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
— ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Restaurants begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2 oder 5.3 ein Schadensersatzanspruch des Restaurants gegen den Kunden bestehen, so kann das Restaurant diesen pauschalieren. Die Ziffern 4.3 bis 4.6 gelten in diesem Fall entsprechend.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Restaurant spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95 % der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % soll dem Restaurant frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95 % der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Restaurant berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Restaurant diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, ANSCHLÜSSE UND SONSTIGE AUSSTATTUNGEN

8.1 Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische Einrichtungen, Anschlüsse und/oder sonstige Ausstattungen 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 deren Überlassung frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. 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.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Restaurants berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Restaurant eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.

8.5 Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge (z. B. Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste) erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen (z. B. GEMA) abzuwickeln.

8.6 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.

9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige von dem Kunden eingebrachte Gegenstände und deren Verwendung haben brandschutztechnischen Anforderungen und behördlichen Vorschriften 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.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Restaurant die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant für die Dauer des Vorenthaltens des Raums eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Restaurant kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

11.2 Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person des öffentlichen Rechts, ist ausschließlicher Gerichtsstand **Ravensburg**. Das Restaurant kann wahlweise den Kunden aber auch am Sitz des Kunden verklagen. Dasselbe gilt jeweils bei Kunden, die nicht unter Satz 1 fallen, wenn sie ihren Sitz oder Wohnsitz nicht in einem Mitgliedsstaat der EU haben.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Das Restaurant ist nicht bereit und nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

Stand: Oktober 2026 — angelehnt an AGBV 6.1 des Hotelverbands Deutschland (IHA) e.V., angepasst für das Restaurant Zum Goldenen Ochsen, Dressel / Albanese GbR, Ravensburg.