

Ochsen Post

Menüvorschläge

Gültig ab Juli 2021

Hotel Ochsen Post
Theo und Peter Jost GbR
Franz-Josef-Gall-Straße 13
75233 Tiefenbronn
Telefon 07234-95450
Telefax 07234-9545145
Email: info@ochsenpost.de
www.ochsenpost.de

Aperitifhäppchen

Croustaden gefüllt mit

Shrimps oder Thunfischmayonnaise	pro Stück EUR 1,20
Lebercrème oder Kräuterfrischkäse	pro Stück EUR 1,20
Lachstatar	pro Stück EUR 1,20
Matjestatar	pro Stück EUR 1,20

Canapées mit

Schinken, Salami oder Käse	pro Stück EUR 3,80
gebeiztem Lachs	pro Stück EUR 4,80
geräuchertem Lachs	pro Stück EUR 4,80
gebratenen Riesengarnelen	pro Stück EUR 6,80
Räucheraal	pro Stück EUR 6,80
geräuchertem Forellenfilet	pro Stück EUR 3,80
Tortenbrie, Ziegenkäse oder Brillat Savarin	pro Stück EUR 3,80

Gebackene Garnelen	pro Stück EUR 3,80
Minifrühlingsrollen mit Dip	pro Stück EUR 1,50
Dim Sum mit Pflaumensoße im Chinalöffel	pro Stück EUR 2,80
Satéspeißchen vom Huhn	pro Stück EUR 3,80

Spießchen mit

Shrimps und Ananas	pro Stück EUR 2,-
Melone und Parmaschinken	pro Stück EUR 2,-
Geflügelfleisch, Gurke und Tomate	pro Stück EUR 2,-
Babymozzarella mit Kirschtomaten	pro Stück EUR 2,-

Belegte Brötchen mit Schinken roh oder gekocht, Käse, Wurst

halbe (d. h. Brötchen offen)	pro Stück EUR 4,80
ganze (d. h. mit Deckel)	pro Stück EUR 6,80
Butterbrezeln	pro Stück EUR 2,80

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Frisch gepresste Säfte: Orange oder Grapefruit, Karotte-Orange	pro 0,2 l EUR 6,80
„Picon Bière“ (Pils mit Picon spezial)	pro 0,3 l EUR 4,90
Sekt-Bier (Winzersekt + Bier)	pro 0,2 l EUR 12,80
Winzersekt mit Holunderblütensirup, Hibiscusblüte oder Weinbergpfirsichlikör	pro 0,1 l EUR 11,50
Winzersekt, Weisser Burgunder	pro 0,1 l EUR 8,50

Unsere Frühlings- und Sommermenüs

Menü A

Pute tonnato (hauchdünnes Putencarpaccio
mit Thunfischsoße und Apfelkapern)

*

Andalusische Gazpacho

*

Brasato – Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Gemüse und Gnocchi

*

Mascarponecrème mit Beeren im Glas und Eis nach Wunsch

Menüpreis EUR 54,-

Menü B

Hausgebeizte Lachsforelle auf exotischem Glasnudelsalat

*

Tomatencremesuppe

*

Kleiner Rucolasalat mit Parmesan

*

Rindermedaillon mit Balsamico, Blattspinat und Thymianrisotto

*

Passionsfruchtsorbet mit Filets von rosa Grapefruit

Menüpreis EUR 72,-

Menü C

Rucolasüppchen mit gebackenen Garnelen

*

Wolfsbarschfilet auf sautierten Artischocken mit Rosmarinsoße

*

Lammcarree auf provencalischem Gemüse mit Thymiansauce und
gratinierten Kartoffeln

*

Salat von Früchten und Beeren mit Blutorangensorbet

Menüpreis EUR 72,-

Menü D

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

*

Lachsforellenfilet mit Meerrettichkruste und Rote Bete

*

Masthähnchenbrust auf Saisongemüse mit Perlgraupenrisotto
und Rotweinechalottensoße

*

Zweierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 58,-

Menü E

Zwei Garnelen und eine Jakobsmuschel auf Tomatenvinaigrette

*

Fruchtige Tomatensuppe - ohne Sahne

*

Filet von der Dorade auf Zucchini mit Salbeibuttersoße

*

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste auf Rotwein-Echalottensoße
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

*

Panna cotta mit Basilikumsorbet und Himbeeren

Menüpreis EUR 72,-

Vegetarisches Menü

Auberginen-Feta-Spieße mit Minze auf Gurken-Tomaten-Carpaccio

*

Tomatensuppe

*

Cannelloni gefüllt mit Blattspinat auf Rucolasoße überbacken

*

Zweierlei Linsen (rote und Pouilly Linsen) mit Curryrahm und Kartoffeln

*

Dreierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 49,-

Schwäbisches Sonntagsessen

(ab 20 Personen)

Gemischter Salat

*

Maultaschen Röllchen Suppe

*

Zweierlei Braten (nach Wahl) mit Spätzle und Gemüse

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 48,-

Menü 1

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

*

Maultaschensuppe

*

Medaillons vom Jungschwein in feinem Champignonrahm mit Spätzle und Gemüse

*

Birne Helene

Menüpreis EUR 48,-

Menü 2

Gebeizte Lachsforelle mit exotischem Glasnundelsalat

*

Ochsenwirts Festtagssuppe

*

Medaillon von Pute und Schwein mit Kräuterkruste
dazu Ratatouille Gemüse und gratinierten Kartoffeln

*

Hausgemachtes Parfait nach Wunsch

Menüpreis EUR 58,-

Menü 3

Geräucherte Entenbrust auf Blattsalat

*

Mailänder Tomatencremesuppe mit Käse Croutons und Basilikum

*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste auf Rotweinsöße dazu
frisches Marktgemüse und Spätzle

*

Salat von Früchten mit Maraschino und Vanilleeis

Menüpreis EUR 58,-

Menü 4

Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen
und Ochsenschwanzfleisch

*

Zartes Kalbssteak mit Pilzragout, Spätzle und Gemüse

*

Duo von hausgemachten Parfaits mit Obstsalat

Menüpreis EUR 49,-

Menü 5

Filet und Tatar von der Räucherforelle mit Gurkencarpaccio,
Blattsalat und Preiselbeermeerrettich

*

Krustentierrahmsuppe mit Garnelen

*

Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce

*

Vacherinparfait auf Himbeersauce

Menüpreis EUR 59,-

Menü 6

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Kracherle

*

Markklößchen Suppe mit Gemüse Brunoise

*

Geschmortes Kalbsbäckle auf Gemüse mit Kartoffelpüree

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 56,-

Menü 7

Tranche von Wasabilachsforelle mit eingelegtem Ingwer

*

Provenzalische Fischsuppe

*

Rinderfilet „Bordelaise“ am Stück gebraten
mit Kartoffelgratin und Gemüse

*

Walnußparfait mit Sauerkirschen

Menüpreis EUR 79,-

Menü 8

Ländlicher Salat von der Wachtel mit luftgetrocknetem Schinken

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Kalbsmedaillon in Morchelrahmsauce
dazu Spätzle und Gemüse

*

Apfel-Rosinen-Ragout mit Nußeis und Apfelringe

Menüpreis EUR 68,-

Menü 9

Blattsalat mit Kirschtomaten, Speck, Croutons und Knusperröllchen mit Ziegenfrischkäse

*

Ochsenwirts Festtagssuppe

*

Duo von Pute und Schwein auf Zucchini-Ragout mit Rotweinsauce
und cremigem Kartoffel-Gemüse-Ragout

*

Vacherin Parfait auf Passionsfruchtsauce

Menüpreis EUR 58,-

Menü 10

Maultaschen Röllchen Suppe

*

Wolfsbarschfilet auf provenzalischem Gemüse

*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste,
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

*

Duo von Sorbets auf Früchten

Menüpreis EUR 68,-

Menü 11

Büffelmozzarella mit dreierlei von der Tomate

*

Beef Tea

*

Wolfsbarschfilet auf Senfsauce mit buntem Reis

*

Kalbssteak mit Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

*

Orangenparfait mit Orangensalat und frischer Minze

Menüpreis EUR 82,-

Menü 12

Rucola mit Parmesan

*

Krustentiersuppe

*

Seeteufelmedaillon auf Kohlrabi-Karotten-Ragout mit Tomaten-Basilikum-Buttersoße

*

Rindermedaillons in Rotwein-Schalotten Soße mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse

*

Trio von Sorbets mit Mango Salat

Menüpreis EUR 82,-

Menü 13

Salat mit Jakobsmuscheln und Garnelen an Tomaten Vinaigrette

*

Petersilienwurzelsuppe mit pochierter Lachsforelle und Gemüserauten

*

Meerwolf mit Fenchel und Soße von Rote Bete

*

Entrecote double mit Kartoffelgratin und Bohnen

*

Schoko- und Vanilleparfait mit Orangensoße

Menüpreis EUR 94,-

Menü 14

Krustentierrahmsuppe mit Jakobsmuschel

*

Gebratene Wachtel mit Pilzen in Portweinjus

*

Medaillon vom Seeteufel in Orangenbutter mit Zuckerschoten

*

Kalbslendchen in Morchelrahm dazu Spätzle und Gemüse

*

Champagne Süppchen

Menüpreis EUR 89,-

Menü 15

Mariniertes Rougetfilet auf pikanter Vinaigrette von Krustentieren
mit Salat von Kresse, Frisée und Selleriejulienne

*

Essenz von Tomaten mit Steinbutt Streifen

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Ragout von Artischockenböden,
Zucchini und Safranbutter

*

Wachtel auf Kohlrabi mit Trüffelsoße

*

Sorbet von der Passionsfrucht

*

Lammcarré auf Blattspinat mit gefüllten Datteln im Speckmantel
dazu gratinierte Kartoffeln

*

Mandel Parfait mit pochierter Birne auf Himbeersoße

Menüpreis EUR 118,-

Menü 16

Salat von Land und Meer (Wachtel, Garnelen und Steinbutt)

*

Karottencremesuppe „Vichyssoise“

*

Jakobsmuscheln auf Mangochutney

*

Sorbet von rosa Grapefruit

*

Kalbsfilet in Soße von „Trois Moutardes“ mit Bohnen und bunter Reis

*

Ziegenkäsemedaillon auf Rot Bete

*

Limonenparfait und Mousse von Schokolade
mit marinierten Erdbeeren und ihrer Soße

Menüpreis EUR 110,-

Fleischmenü

Carpaccio und Tartar vom Rind

Beef tea

Tranche der alten Kuh mit Pfeffersoße mit Knöpfle und Gemüse

Tranchen vom Rinderfilet mit Sc. Bernaise, Pommes-frites und Blattspinat

kleiner Blattsalat

Rinderkotelette aus unserer Trockenreifung
mit Piemontos, Bratkartoffeln und Barbecuesoße

Duo von Sorbets mit Vodka

Menüpreis EUR 96,-

Es hat nur die jeweils am Tage der Menübesprechung
aktuelle Preisliste Gültigkeit.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Sonn- und Feiertagszuschläge

Unseren Mitarbeiter bezahlen wir Sonn- und Feiertagszuschläge, daher berechnen wir
auf die Menüpreise an Sonn- und Feiertagen 20 % Zuschlag.

Wir freuen uns über Ihr Verständnis

Das gibt's nur bei uns!

Ihr Fest „all inclusive“ – ab 40 Personen (Erwachsene)

Unsere all inclusive Angebote beinhalten das von Ihnen gewählte Menü, den Aperitif (Sekt oder einer unserer Aperitif Cocktails), Weiß- und Rotweine aus unserem Getränkeangebot bis zu 32,- € unserer Getränkekarte (wählen Sie eine darüber liegende Preiskategorie, so berechnen wir die Differenz), Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee. Spirituosen sind nicht enthalten. Abweichungen von den angebotenen Menüs sind gegen Aufpreis möglich.

Die Pauschale gilt Max. 7 Std. bis längsten 1 Uhr. Ab der 8 Std. (spätestens ab 1 Uhr) berechnen wir pro angefangene Stunde 168 € inkl. der vorab angebotenen Getränke. Des Weiteren bitten wir Sie unsere Geschäftsbedingungen im Anhang zu beachten.

Aus Personal Gründen sind unsere Veranstaltungen auf 8 Stunden begrenzt.

MENÜ 1 all inclusive

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Brotroutons

Tomatencreme-Suppe oder Flädlesuppe oder Festtags-Suppe mit diversen Einlagen oder Grießklößchen-Suppe oder Kartoffelrahm-Suppe oder Gemüserahm-Suppe

Masthähnchenbrust oder Schweinemedallions oder Putenmedaillon oder Brasato, unser Rinderschmorbraten vom Bugblatt in kräftigem Rotwein gegart.

Als Beilagen können Sie 2 Sättigungsbeilagen, z.B. Spätzle und Kartoffelgratin wählen. Frisches Marktgemüse ist obligatorisch.

Soße nach Ihrer Wahl, z.B. Rotweinsoße, Rahmsoße, Champignonrahm, Pfeffersoße, Jus, Sc. Robert, Madeirasoße. Morchelrahm Aufpreis EUR 5,-

Als Dessert zum Beispiel

Vacherinparfait mit Zwetschgenröster oder Beerengrütze mit Vanilleeis oder kleine Eismeringue mit Obstsalat oder Parfait Grand Marnier mit Orangensoße oder Schokomousse mit Vanilleeis.

Unser all inclusive Preis EUR 98,-

MENÜ 2 all inclusive

Hausgebeizter Lachsforelle mit Senfsoße, eingelegtem Ingwer und Blattsalat

Klare Tomaten Consommé mit Garnelen

Doraden Filet auf Ratatouille Gemüse

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste in Rotwein Schalotten Soße
Zwei Sättigungsbeilagen wie oben beschrieben, Gemüse

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas (Sie dürfen wählen)

Menüpreis EUR 108,-

MENÜ 3 all inclusive

Geräucherte Entenbrust mit Walddorfsalat und geriebenem Meerrettich

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen

Wolfbarsch auf Blattspinat

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere

Stuttgarter Schlachtbraten, das Rinderfilet am Stück gebraten mit Spätzle
und Gemüse, Rotwein- und Rahmsoße

Dreierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 136,-

MENÜ 4 all inclusive

Zweierlei vom Ziegenkäse mit Mango Chutney und Blattsalat, Brotchip

Ochsenwirts Festtagssuppe

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste auf Blattspinat

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gemüsegratin

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Menüpreis EUR 110,-

MENÜ 5 all inclusive

Jakobsmuschel und Garnele mit Gartenkresse auf Tomatenvinaigrette

Unsere Maultaschenröllchensuppe

Medaillons von Rind und Kalb mit Rucolasoße auf Ratatouillegemüse, Rosmarinkar-
toffeln

Limonen Parfait mit Mango Salat

Menüpreis EUR 108,-

MENÜ 6 all inclusive

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Rucola und Balsamicocreame, Sc. Tartar

Kräuterrahmsuppe mit Gemüsejulienne

Rotbarschfilet auf Rahmsauerkraut

Passionsfruchtsorbet

Perlhuhnbrust mit asiatischem Pilzragout auf Gemüse, süß-saure Soße, Curryreis

Dessertbuffet – Sie wählen 6 Varianten

Menüpreis EUR 118,-

MENÜ 7 all inclusive

Original-Büffelmozzarella mit Tomaten und Blattsalat

Minestrone

Ossobuco mit Safranrisotto oder Minipasta

Tiramisu mit Eis nach Wahl

Menüpreis EUR 110,-

MENÜ 8 all inclusive

Pute tonnato

Tomatencremesuppe

Wolfsbarsch auf Artischocken-Fenchelragout

Kalbsmedaillon mit Basilikumsoße auf Zucchini- und Rosmarinkartoffeln

Mandel Parfait mit Amaretto und Ananas

Menüpreis EUR 119,-

Für Kinder, die nur die Kindergerichte bestellen, berechnen wir EUR 25,- inklusive der Getränke.

Die Pauschalen gelten nicht für eventuelle Kaffeestunden vor der eigentlichen Feier. Diese Leistungen stellen wir separat in Rechnung.

AII INCLUSIVE MITTAG's

Inklusive Getränke wie vorab aufgeführt

MENÜ A all inclusive Mittag

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

Tomatencremesuppe

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse

Vanilleparfait mit Früchten

Menüpreis EUR 79,-

MENÜ B all inclusive Mittag

Grießklößchensuppe

Doraden Filet auf Blattspinat

Medaillons von Pute und Schwein mit Spätzle und Gemüse

Apfelkühle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 79,-

MENÜ C all inclusive Mittag

Haugemachte Sülze auf Blattsalat mit Tomatenvinaigrette

Kartoffelrahmsuppe

Kalbshaxenfleisch mit Spätzle und Gemüse

Zweierlei Sorbets

Menüpreis EUR 75,-

MENÜ D all inclusive Mittag

Feinschmeckersalat mit hausgebeizter Lachsforelle, Garnele und luftgetrocknetem Schinken

Ochsenwirts Festtagssuppe

Kalbsmedaillon in Rucolasoße mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas

Menüpreis EUR 96,-

MENÜ E all inclusive Mittag

Hausgebeizte Lachsforelle mit Ingwer, Senfsoße und Blattsalat

Maultaschenröllchensuppe

Rinderfilet in Balsamicosoße mit Gemüse und Gnoccis

Schokoladenvariation

Menüpreis EUR 110,-

Jeweils incl. Aperitif, Wasser, Kaffee, Bier, alkoholfreie Getränke und Weine aus unserem Offenausschank-Sortiment

Die Pauschale gilt für 4 Stunden nur mittags,
danach berechnen wir eine Stundenpauschale von 180,00 € inklusive Getränke.

Allgemeines

Gerne können Sie den eigenen Kuchen mitbringen - in diesem Fall berechnen wir Ihnen pro Gedeck EUR 3,80.

Wenn Sie Ihr Wunschmenü probe essen möchten, erhalten Sie bei bereits fest gebuchter Veranstaltung 50% Nachlaß auf den Menüpreis für 2 Personen, die am Probeessen teilnehmen.

Sollten Sie wider Erwarten Grund zur Reklamation haben, so bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir Reklamationen nur am Tag der Veranstaltung berücksichtigen können.

Für nicht farbechte Dekoration haftet uns gegenüber nicht der Hersteller, sondern der Veranstalter. Nebelmaschinen und andere Geräte, die Rauch entwickeln, dürfen nicht verwendet werden.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir aus Rücksichtnahme auf unsere Mitarbeiter Veranstaltungen bei uns im Hause bis längstens 8 Stunden durchführen können. Eine Verlängerung über diese Zeit hinaus ist aus Arbeitszeitschutzgründen leider nicht möglich.

Mitternachtsimbiss zu später Stunde? Kein Problem, auf Vorbestellung!

Käse	pro Person	EUR	9,80
Rustikales Vesper	pro Person	EUR	9,80
diverse Suppen, wie z. B. Goulaschsuppe, Linsensuppe, Bohnensuppe, exotische Hühnersuppe, Kartoffelsuppe, Markklößchensuppe, Sauerkrautsuppe, Chili con carne	pro Person	EUR	8,50
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person	EUR	8,50
Rinderragout	pro Person	EUR	12,80

Jede Art der **Tischdekoration** lassen wir für Sie auf Wunsch ausführen. Unsere Floristen unterbreiten Ihnen gerne entsprechende Angebote.

Gerne fertigen wir Ihnen **Menükarten** an. Pro Stück berechnen wir Ihnen EUR 1,50 - nennen Sie uns die Anzahl der Karten, die wir für Sie vorbereiten dürfen.

Ochsen Post

Hotel und Restaurants • Theo und Peter Jost GbR
Franz-Josef-Gall-Str. 13 • 75233 Tiefenbronn
Tel. 07234-95450 • Fax 07234-9545145
Email: info@ochsen-post.de • http://www.ochsen-post.de

Auftragsbestätigung

gemäß umseitigen Geschäftsbedingungen

Datum _____ Raum _____

Einlaß ____ Uhr Beginn ____ Uhr Essen ____ Uhr Ende ____ Uhr

Veranstalter _____

Beauftragter _____

Rechnungsanschrift _____

Telefon _____

Teilnehmeranzahl _____

Anlaß _____

Getränkfolge:

Menüfolge:

Tischplan:

Vorgesehene Tischreden _____

Tischschmuck _____

Hinweisschild _____

Menükarten _____

Fotograf _____

Tabakwaren _____

Fahrer _____

Garderobe _____

Gema- und Polizeistunde _____

Overhead _____

Musik _____

Techniker _____

Musikeressen _____

Tonband _____

Dekoration _____

Dia-Projektor _____

Leinwand _____

Flipchart _____

aufgenommen am _____

durch _____

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Geltungsbereich: Die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Entsprechend bei zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Vitrinen, Wand- und anderen Flächen.
2. Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch den Betreiber für diesen sowie den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis.
3. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung zulässig.
4. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.
5. Preise verstehen sich in EURO; sie enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich der Betreiber das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
6. Zahlungen: Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
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 spätestens 4 Werktage vor dem Stattfinden mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert werden kann. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl werden bis maximal 1 Tag vor der Veranstaltung berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen bis maximal 10 % können nach vorheriger Absprache berücksichtigt werden. Weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit dem Betreiber abgestimmt werden.
9. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass der Betreiber dies zu verantworten hat, so behält der Betreiber den Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren.
10. Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät des Betreibers, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Betreiber kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.
11. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Nebelmaschinen und andere Geräte, die Rauch entwickeln, dürfen nicht verwendet werden.
12. Eingebraachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernimmt der Betreiber keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen.
13. Pfandrecht: An allen vom Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.

14. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkgeld möglich.
15. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in unserem Haus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis und werden dadurch wesentlichen Interesses unseres Hauses beeinträchtigt, so behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.
16. Für den Fall, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt bleibt Rücktritt vom Vertrag vorbehalten. Das Geltend machen jeglicher Schadenersatzansprüche gegen den Betreiber ist dabei ausgeschlossen.
17. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Tiefenbronn. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pforzheim.
18. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
19. Der Anspruch des Betreibers entsprechend Ziffer 9 dieser Bedingungen beträgt zur Zeit: Bei Absagen 4 Wochen vor der geplanten Veranstaltung 10 % des zu erwartenden Umsatzes, bei 3 Wochen zuvor 20 % (es sei denn, der gebuchte Raum lässt sich anderweitig vermieten), 2 Wochen vorher 30 % und 1 Woche vorher 40 % (Berechnungsgrundlage durchschnittlicher Menüpreis EUR 58,- pro Person, Getränke EUR 30,- pro Person).
20. Auf Grund der neuen Arbeitszeitrichtlinien müssen wir mit erhöhtem und verändertem Personaleinsatz arbeiten und sind somit veranlasst am Freitag und Samstag ab 1 Uhr nachts und von Montag bis Donnerstag ab 24 Uhr nachts bei Veranstaltungen 180,00 € pro angefangene Stunde zu berechnen.
21. Sonn- und Feiertagszuschläge: Unseren Mitarbeiter bezahlen wir Sonn- und Feiertagszuschläge, daher berechnen wir auf die Menüpreise an Sonn- und Feiertagen 20 % Zuschlag. Wir freuen uns über Ihr Verständnis.
22. Grundsätzlich sind Veranstaltungen auf 8 Stunden begrenzt. Bei Nachmittagskaffee ist eine gesonderte Absprache zu treffen bis max. 2 Stunden.