

Ochsen Post

TIEFENBRONN



MENÜVORSCHLÄGE

Gültig ab September 2023

Ochsen Post
Hotels & Restaurants
Inhaber Peter Jost
Franz-Josef-Gall-Straße 13
75233 Tiefenbronn

Telefon 07234-95450
Telefax 07234-9545145

E-Mail: info@ochsen-post.de
www.ochsen-post.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		

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

Speißchen mit

Shrimps und Ananas	pro Stück	EUR 2,00
Melone und Parmaschinken	pro Stück	EUR 2,00
Geflügelfleisch, Gurke und Tomate	pro Stück	EUR 2,00
Babymozzarella mit Kirschtomaten	pro Stück	EUR 2,00

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 Sonntagessen

(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

*

Maultaschensüpple

*

Medaillons vom Jungschwein in feinem Champignonrahm mit Spätzle und Gemüse

*

Birne Helene

Menüpreis EUR 48,-

Menü 2

Gebeizte Lachsforelle mit exotischem Glasnudelsalat

*

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,-

Ochsen Post

TIEFENBRONN

Menü 4

Ochsenchwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen
und Ochsenchwanzfleisch

*

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 Ochsenchwanzsuppe

*

Kalbsmedaillon in Morchelrahmsoße
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 Passionsfruchtsoße

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 Senfsoße 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 Süsschen

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,-



TIEFENBRONN

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 Brotcroutons

*

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. Rotweinsauce, Rahmsauce, Champignonrahm, Pfeffersauce, Jus, Sc. Robert, Madeirasauce. Morchelrahm Aufpreis EUR 5,-

*

Als Dessert zum Beispiel

Vacherinparfait mit Zwetschgenröster oder Beerengrütze mit Vanilleeis oder kleine Eismeringe mit Obstsalat oder Parfait Grand Marnier mit Orangensauce oder Schokomousse mit Vanilleeis.

Unser all inclusive Preis EUR 98,-

MENÜ 2 all inclusive

Hausgebeizter Lachsforelle mit Senfsauce, eingelegtem Ingwer und Blattsalat

*

Klare Tomaten Consommé mit Garnelen

*

Doraden Filet auf Ratatouille Gemüse

*

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

*

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas (Sie dürfen wählen)

Menüpreis EUR 108,-

Ochsen Post

TIEFENBRONN

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, Rosmarinkartoffeln

*

Limonen Parfait mit Mango Salat

Menüpreis EUR 108,-

Ochsen Post

TIEFENBRONN

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-ragout mit 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.

All inklusive mittags

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,-



TIEFENBRONN

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 Gnocchi

*

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.



TIEFENBRONN

Hotels und Restaurants • Inhaber Peter Jost
 Franz-Josef-Gall-Str. 13 • 75233 Tiefenbronn
 Tel. 07234-95450 • Fax 07234-9545145
 Email: info@ochsen-post.de • www.ochsen-post.de

Auftragsbestätigung
 gemäß umseitigen Geschäftsbedingungen

Datum _____ Raum: _____

Einlass _____ Uhr Beginn _____ Uhr Essen _____ Uhr Ende _____ Uhr

Veranstalter _____

Beauftragter _____

Rechnungsanschrift _____

_____ Telefon _____

Teilnehmerranzahl _____ Anlass _____

Getränkefolge

Menüfolge

Tischplan:

Vorgesehene Tischreden _____ Tischschmuck _____

Hinweisschild _____ Menükarten _____

Fotograf _____ Tabakwaren _____

Fahrer _____ Garderobe _____

Gema- und Polizeistunde _____ Overhead _____

Musik _____ Techniker _____

Musikeressen _____ Tonband _____

Dekoration _____ Beamer _____

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%, danach 80% des erwartenden Umsatzes (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 Gesamtrechnung 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.

Ochsen Post

TIEFENBRONN

23. Gerne können Sie Weine für Ihre Veranstaltung verkosten. Die ersten beiden Weine bis zur Preisklasse von 40,- Euro sind kostenlos, jede weitere Flasche berechnen wir Ihnen zu 50% vom Kartenpreis, Diese angebrochenen Flaschen dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.
Bei Flaschen über 40,- gilt die Zweitregelung.
Wir danken für Ihr Verständnis.

24. Bitte beachten Sie, dass Stornierungen schriftlich erfolgen müssen, telefonische Stornierungen können wir leider nicht akzeptieren.
Zimmer-Stornierungen müssen schriftlich 24 h vor Anreise erfolgen. Im Falle einer späteren Stornierung oder Nichtanreise behalten wir uns vor, Ihnen 80% des Zimmerpreises in Rechnung zu stellen.

25. Bitte beachten Sie, dass auch im á la carte-Bereich Stornierungen schriftlich erfolgen müssen, telefonische Stornierungen können wir leider nicht akzeptieren.
Bei Nichterscheinen ohne schriftliche Absage sehen wir uns gezwungen, Ihnen einen No-Show-Betrag in Höhe von 30,00 € Brutto / Person in Rechnung zu stellen.