



Gaststätte
„Zum Forsthaus“

- Bankettmappe -

Gaststätte „Zum Forsthaus“

*Forsthausstraße 67
63165 Mühlheim*

*Telefon: 06108 - 66016
Telefax: 06108 - 78355*

*info@zumforsthaus.net
www.zumforsthaus.net*



Wir über uns

1928 *eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugsgaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.*

Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“.

1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.

Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.

Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.

Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil und bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.

Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung.

Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.

Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Kleinigkeiten...

Canapes

Rustika:

- mit Salami und Maiskölbchen*
- mit Farmerschinken und Cornichonfächer*
- mit Schwarzwälder Bauernschinken*
- mit Edamer und Weintrauben*
- mit Camembert und Walnüssen*
- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch*
- mit mariniertem mediterranem Gemüse*

Stück á Euro 2,50

Deluxe:

- mit rosa gebratenem Roastbeef und grünem Spargel*
- mit Beef Tatar und Kapern*
- mit rosa gebratener Entenbrust und Sauce Cumberland*
- mit französischem Brie und Walnussraspeln*
- mit schweizer Bergkäse und Feigengelee*
- mit geräucherter Bachforelle und eigenem Kaviar*
- mit Norwegischem Räucherlachs und Meerrettichcreme*
- mit Lachstatar und Honig-Dill-Marmelade*
- mit Grönlandshrimps und Cocktailsauce*

Stück á Euro 3,00

Snacks

- Honigmelonen-Satee mit Parmaschinken* Euro 2,80
- Exotischer Geflügelsalat* Euro 2,80
- Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat* Euro 3,30
- Rehschinken auf Waldorfsalat* Euro 3,30
- Gefüllter Wrap mit Parmaschinken und Rucola* Euro 2,80
- Lachs-Crêpe mit Dill-Senfschmand* Euro 3,00
- Garnelencocktail* Euro 3,50
- Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
und hauseigener Basilikumpesto* Euro 2,80
- Minilaugenbrötchen mit Frischkäse gefüllt* Euro 2,50

Es wird aufgetragen...

Menü I

<i>Consommé vom Rind mit Tafelspitzstreifen und Gemüsejulien</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Salatteller der Saison mit Sprossen und Kernen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Bratenensemble vom Rind und Kalb mit zweierlei Soßen, hausgemachten Spätzle, Kartoffelklößen und Gemüseschiffchen</i>	<i>Euro</i>	<i>12,80</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>

Menü II

<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit Crème Fraîche</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Gebratene Steinchampignons auf bunten Salatherzen mit Schwarzbrotcroûtons</i>	<i>Euro</i>	<i>5,80</i>
<i>Salim Bocca von der Maispoularde auf bunter Tagliatelle, Paprikagemüse und Kräuterjus</i>	<i>Euro</i>	<i>13,80</i>
<i>Blutorangen-Sorbet an exotischem Obstsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü III

<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Edelpilzen, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>5,80</i>
<i>Kross gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Zucchinirollchen an Linguini mit Weißweinschaum</i>	<i>Euro</i>	<i>15,90</i>
<i>Mousse au Chocolat (weiß) mit Amarettokirschen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü IV

<i>Hausgemachter Kartoffelrösti mit Rotholz geräuchertem Lachs und Apfelkren</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Geflügelconsommé mit Fritattenstrudel</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Zart rosa gebratener Kalbsrücken an getrüffeltem Kartoffelpüree, Rotweinjus und Schwarzwurzelgemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>18,80</i>
<i>3erlei Dessert Zitronengras-Creme Brulee, Kokos-Schoko-Eis, Granatapfelsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü V

<i>Mediterrane Vorspeisenvariation</i> <i>gebratenes in Balsamico geschwenktes Gemüse,</i> <i>Ziegenkäse, Parmaschinken und Garnelen an Salatstrauß</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Klare Tomatensuppe</i> <i>mit Basilikumklößchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Osso Bucco</i> <i>mit Kräuterpölen, Barolojus und Zucchini-gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>13,50</i>
<i>La Traviata</i> <i>Tiramisutörtchen, Himbeer-Panna Cotta,</i> <i>Melonensalat mit Amaretto</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü VI

<i>Tatar vom Wildlachs</i> <i>mit Zitronen-Crème-Fraiche und eigenem Kaviar</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Steckrübensuppe</i> <i>mit Croutons</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Schweinefilet</i> <i>mit Morchelragout, glasiertem Gemüsebündchen</i> <i>und Kartoffelmousseline</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Birnenstrudel</i> <i>an Bourbon-Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü VII

<i>Bunter Salatteller</i> <i>mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Gartenkresse</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Kartoffelcremesuppe</i> <i>mit Speckkrusteln</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Wiener Schnitzel (vom Kalb)</i> <i>mit Vanille-Möhren und Kartoffelstampf</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Lauwarme Schokoladentarte</i> <i>mit Bourbon-Vanille-Eis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü VIII

<i>Tapas-Variation hessisch Himmel & Erde-Burger, Taunusforelle mit Apfelkren, Frankfurter Grüne Soße mit Wachtelei</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Hessisches 7-Kräuter-Süppchen mit Rosmarincrouçons</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Kalbstafelspitz mit Rahmspinat, Meerrettichsoße und Butterkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>12,20</i>
<i>zerlei vom Apfel Apfel-Panna Cotta, Apfelküchlein, Bratapfeleis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü IX

<i>Lachs-Frischkäse-Terrine mit Dill-Senfsoße und Salatstrauß</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Ochsenschwanzsuppe unter der Blätterteighaube</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Cassis-Sorbet im Prosecco-Bad</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit kleinem Wirsingköpfchen, Schupfnudeln und Orangen-Pfeffersoße</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>
<i>Karamellisierte Ananas mit Cashew-Sauerrahmeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü X

<i>Sylter Garnelencocktail im Friseesalatnest mit Brotauswahl</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Lauchcremesuppe mit gebratenem Kaninchenrücken</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise an herzhaften Speckbohnen, Kartoffelmuffin und Grilltomate</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>Schokoladen-Duo Schokoladentarte mit Passionsfruchtsorbet und Schokoladenmousse mit frischen Waldbeeren</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü XI

<i>Kalbscarpaccio mit Trüffelmarinade, gerösteten Pinienkernen, Pecorino und Rucolasalat</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Schaumige Spinatsuppe mit Schinkencrouçons</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Kross gebratenes Red Snapper-Filet an Zucchini Gemüse, gebratenen Kartoffelperlen und Paprikaschaum</i>	<i>Euro</i>	<i>18,50</i>
<i>Apfeltarte mit Joghurteis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü XII

<i>Bunter Salatteller mit Himbeerdressing, gebratenem Gemüse, Sprossen und karamellisierten Macadamia-Nüssen</i>	<i>Euro</i>	<i>7,00</i>
<i>Paprikaschaumsüppchen mit Crevetten</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Rosa gebratenes Lammcarree an breiten Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>15,80</i>
<i>Latte Macchiato-Törtchen mit frischen Beeren</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>

Menü XIII

<i>Tatar vom Charolais-Rind mit Kaviar-Crème-Fraîche, Wachtelei und geröstetem Brotchips</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Hummerschaumsüppchen mit gebratener Jacobsmuschel</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Risotto mit gebratenen Waldpilzen und kandierten Tomaten</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Passionsfruchtsorbet im Prosecco-Bad</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Kalbsfilet unter der Trüffelkruste mit gefüllten Zucchini Blüten und Kartoffelplätzchen</i>	<i>Euro</i>	<i>18,80</i>
<i>Birnen-Trio Pochierte Birne, Birneneis, gebrannte Birnencreme</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü I - vegetarisch

<i>Zweiterlei Tomatensuppe rot-weiß mit Basilikumcroûtons</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Austernpilzcarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan an Salatbouquet</i>	<i>Euro</i>	<i>4,80</i>
<i>Risotto mit mediterranem Gemüse und Thymianschaum</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü II - vegetarisch

<i>Eingelegtes Gemüse mit Parmesan und bunten Salatherzen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Paprikacremesuppe mit Bergkäsenocken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Linguini mit Rahmspinat und geschmolzenen Rispentomaten</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Waldbeerentiramisu</i>	<i>Euro</i>	<i>3,80</i>

Es ist angerichtet...

Büffet I

Hessisches Büffet

Vorspeisen

Odenwälder Handkäs' mit süßsaurem Apfelkompott

Hessische Räucherwürstchen

Original Rindertatar mit Zwiebeln, Sardellen, Kapern und Bauernbrot

Frankfurter Grüne Soße mit Wachtelei

Kleine Frikadellen mit Mixed Pickels auf Kartoffelsalat

Kartoffel-Specksalat, Kraut- und Tomatensalat

Brotkorb und Butter

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Frankfurter Würstchen

Hauptspeisen

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße

Gegrillte Schweinehaxe am Büffet tranchiert

Zanderfilet auf roten Linsen mit Weißweinsauce

Beilagen:

Gemüseauswahl, Bouillonkartoffeln, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln

Dessert

Kirschmichl mit Rhabarberkompott

Apfelweincreme mit Zimt

Frankfurter Kranz-Törtchen

p. P. Euro 23,00

Büffet II
Bayrisches Büffet

Vorspeisen

Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Bayrischer Wurstsalat

Obatzter mit roten Zwiebeln

Bayrisches Wurstbrett mit Radl und Radieschen

Kalbschaxensalat mit Croutons

Salatauswahl, Brotkorb und Butter

Suppe

Leberknödelsuppe

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten & Schweinshaxn

Gebackener Leberkäs'

Zanderfilet auf Bayrisch Kraut und einer Soße aus süßen Senf

Beilagen:

*Gemüseauswahl, Semmelknödel, Bayrisch Kraut, Kartoffelsalat,
Petersilienkartoffeln*

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Bayrisch' Creme mit Waldbeeren

Marillenknödel mit Vanillesoße

p. P. Euro 24,00

Büffet III

Italienisches Büffet „La Traviata“

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Limonenfilets und Kapern

Büffelmozzarella mit Olivetti-Tomaten und Ruccola

Italienischer Nudelsalat mit Garnelen und getrockneten Tomaten

Anti-Pasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilzen

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico und Parmesan

Bruschetta

Bunter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Bauernbrot

Suppe

Tomatencremesuppe mit Pestocrustinis

Hauptspeisen

Saltim Bocca von der Poularde auf mediterranem Gemüse

Osso Bucco

Gebratene Rotbarbe auf Blattspinat und Olivensoße

Beilagen:

Gemüseauswahl, Thymiankartoffeln, Tagliatelle, Gnocchi

Dessert

Frischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto

Kirschtiramisu

Panna Cotta mit frischen Früchten

Espressomousse mit Amarettini

p. P. Euro 26,00

Büffet IV **Galabüffet**

Vorspeisen

*Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat
mit Sauce Cumberland*

Rigatonisalat mit Garnelen, Grillgemüse und Rucola

zerlei vom Lachs:

*pochiert im Ganzen, Lachstatar und geräucherter Lachs
mit Apfelmeerrettich*

Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Sauce Tatar

Pochierte Champignonköpfe mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Gegrillte Paprika mit Gorgonzola und Coppa-Schinken

Salatauswahl, Brotkorb und Salzbutter

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt auf Zucchini-gemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Trüffelsoße

Lammkoteletts auf breiten Bohnen

Seeteufelpralinen auf Wurzelgemüse mit Senfsoße

Beilagen:

Gemüseauswahl, Butter- und Thymiankartoffeln, Linguini, Reis

Dessert

Zitronengras-Creme Brulee

Weißer Schokoladenmousse mit Kirschragout

Exotischer Obstsalat in der halben Wassermelone

Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

p. P. Euro 31,50

Büffet V
Vier-Länder-Büffet

Vorspeisen

Französische Terrinen mit Sauce Cumberland
Wrap gefüllt mit Rucola und Bündnerfleisch
Tomaten-Mozzarella-Cocktail mit Basilikumpesto
Gebeizter Lachs mit Honigsenfsoße
Salatauswahl, Brotkorb und Salzbutter

Suppe

Pilzrahmsuppe mit Croûtons

Hauptspeisen

Schweinefilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsoße
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Dijonsenf-Soße
Piccata Milanese vom Lachsfilet auf Tomatengemüse
Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Beilagen:

*Gemüseauswahl, Salbei-Gnocchi, Berner Rösti,
Tagliatelle, Kartoffelgratin*

Dessert

Crepe Suzette mit Orangenjus
Apfelküchlein mit Zimt und Vanillesoße
Panna Cotta mit Mangomark
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

p. P. Euro 26,00

Büffet VI
Forsthaus-Büffet

Vorspeisen

Selektion von erlesenen Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich
Tandori-Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat
Wrap gefüllt mit Rucola und Seranoschinken
Garnelencocktail „Sylter Art“
Salatauswahl, Brotkorb und Salzbutter

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Hauptspeisen

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
Glasierte Kalbshaxe am Büffet tranchiert
Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit Weißweinschaum
Fusilli-Nudeln mit Tomatensugo und frischem Parmesan

Beilagen:

Gemüseauswahl, Butterspätzle, Tagliatelle,
Serviettenknödel und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Dunkle Schokoladenmousse
Feine Petit Fours

p. P. Euro 25,00

Büffet VII
Hochzeits-Büffet

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Geflügelsalat mit Sprossen in Curry-Marinade

*Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Dill-Senfsoße*

Mini-Farfalle mit Garnelen und getrockneten Tomaten

Parmaschinken auf Galia-Melonenschiffchen

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotkorb und Salzbutter

Suppe

Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

Rosa gebratene Hochrippe mit Pfeffersoße

Kalbsgulasch

Maispouardenbrust auf Zucchini-gemüse

Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumpesto auf Paprika-Zucchini-gemüse

Beilagen:

*Gemüseauswahl, bunte Tagliatelle, Spätzle
und kleine gebratene Kartoffeln*

Dessert

Crème Brûlée-Eis

Schokoladenmousse „Black & White“

Exotischer Fruchtsalat

Käseauswahl mit Trauben

p. P. Euro 27,00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Alle Leistungen, die die Gaststätte „Zum Forsthaus“, im folgenden „Firma“ genannt, entsprechend des Dienstleistungsangebotes und im Auftrag der Kunden erbringt, erfolgen ausschließlich zu den Konditionen dieser AGB. Nebenabreden jedweder Art erlangen nur durch ihre schriftliche Vereinbarung Gültigkeit.

Vertragsschluss

Die Firma erstellt auf Anfrage ein schriftliches Angebot zu den erwünschten Leistungen und hält sich an selbiges zwei Wochen ab Angebotsdatum gebunden. Erfolgt in dieser Zeit die schriftliche Auftragserteilung für die angebotenen Leistungen, ist das Angebot bindend. Mit der Erteilung eines schriftlichen Auftrages entsteht ein rechtsverbindlicher Dienstleistungsvertrag.

Preise

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Verbindliche Preise verstehen sich auf Anfrage oder per Angebot. Preisänderungen behält sich die Firma vor.

Leistungserbringung und Fristen

Alle Leistungen erbringt die Firma nach den, im Auftrag festgehaltenen, Spezifikationen auf Rechnung des Kunden, an der im Auftrag genannten Adresse. Für Schäden oder Ausfälle in Folge falscher Angaben durch den Kunden übernimmt die Firma keinerlei Haftung. Vielmehr ist die Firma in solchen Fällen berechtigt, entstandene Ausfälle in Höhe von 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Zahlungen

Generell sind alle Leistungen der Firma bei Lieferung bar oder per Rechnung sofort zu begleichen. Zur Begleichung per Rechnung räumen wir in Ausnahmefällen nach vorheriger Absprache eine Frist von 14 Tagen nach Rechnungszugang ein. Zur Sicherung und Begleichung von Auslagen gegenüber Dritten, insbesondere Behörden, ist die Firma berechtigt, einen Kostenabschlag entsprechend den zu erwartenden Kosten zu erheben. Dieser wird bei Rechnungslegung detailliert abgerechnet.

Zahlungsverzug

Gewährt die Firma Zahlung per Rechnung und ist der Kunde länger als zwei Wochen nach Fälligkeit in Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu berechnen. Ebenso ist die Firma berechtigt, alle im Mahnverfahren entstandenen Kosten einzufordern.

Verleih und Eigentumsvorbehalt

Von der Firma verliehene Gegenstände aller Art sind selbstverständlich rückgabepflichtig. Das gilt auch für alle Gegenstände, auf die Pfand erhoben wird. Diese sind binnen 3 Tage unversehrt an die Firma zurückzugeben. Andernfalls ist die Firma berechtigt, eine Leihgebühr für die Zeit der Verzögerung und bei Verlust den Neuwert der verlorenen Artikel in Rechnung zu stellen. Leihgegenstände dürfen nur zu dem vereinbarten Zweck an dem vereinbarten Ort benutzt werden. Der Kunde ist verpflichtet, Leihgegenstände pfleglich zu behandeln und vor Beschädigungen zu schützen. Die Firma ist berechtigt, Leihgegenstände jederzeit zu inspizieren und zum Schutz und Erhalt derselben jede geeignet erscheinende

Maßnahme zu ergreifen. Hierzu gehört auch die sofortige Rücknahme derselben. Bei Beschädigungen, die vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht wurden sowie bei Verlust, Nichtrückgabe sowie nicht vertragsgemäßem Gebrauch haftet der Kunde mit den Reparaturkosten. Ist eine Reparatur nicht möglich oder nicht wirtschaftlich machbar, werden die Kosten für eine Neuanschaffung in Rechnung gestellt. Beschädigungen, die auf den normalen, zweckgemäßen Gebrauch der Leihgegenstände zurückzuführen sind, gelten als Verschleiß und fallen unter das Geschäftsrisiko der Firma.

Mängel und Reklamation

Von der Firma verliehene Gegenstände befinden sich in einem gebrauchsfähigen, sauberen und technisch einwandfreiem Zustand. Der Kunde hat alle Leihgegenstände sofort bei Lieferung auf Mängel und Vollständigkeit zu prüfen und Unregelmäßigkeiten der Firma bzw. deren Erfüllungsgehilfen sofort anzuzeigen und schriftlich zu vermerken. Erfolgt das nicht, sind die Verleihgegenstände genehmigt, spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Bei Rücknahme der Leihgegenstände festgestellte Beschädigungen sind ebenfalls sofort schriftlich zu dokumentieren.

Haftung

Für Schäden, die durch höhere Gewalt, unvorhersehbare betriebsfremde Ereignisse oder andere, nicht von der Firma zu vertretenden Gründen entstanden sind, übernimmt die Firma keine Haftung. Schadenersatzansprüche des Kunden sind hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Haftungsausschluss besteht jedoch nicht, wenn ein Schaden auf Vorsatz, leichte oder grobe Fahrlässigkeit seitens der Firma zurückzuführen ist. In diesen Fällen haftet die Firma in Höhe des entstandenen Schadens. Davon ausgeschlossen sind Imageschäden. Bei Schäden aus entgangenem Gewinn mangels Einnahmen, ist der voraussichtliche Gewinn durch den Auftraggeber glaubhaft nachzuweisen. Alle Haftungskriterien gelten auch für die Haftung von Arbeitnehmern, Vertretern o. Erfüllungsgehilfen.

Datenschutz

Die Firma ist berechtigt, zur Vertragsabwicklung benötigte Kundendaten zu erfassen und zu speichern und garantiert, dass die Datenerfassung für Dritte unzugänglich erfolgt. Die Weitergabe von Kundendaten an Dritte erfolgt nur, wenn dies für die Auftragsabwicklung erforderlich ist.

Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt rückwirkend eine inhaltlich möglichst gleiche Regelung, die dem Zweck der gewollten Regelung am nächsten kommt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Offenbach am Main.

Mühlheim am Main, 1. Januar 2013

Kurt Kunz
Gaststätte „Zum Forsthaus“