

„Zum Forsthaus“



Restaurant & Catering



BANKETTBRÖSCHÜRE

Informationen für eine gelungene Feier



Man soll Feste feiern wie sie fallen...

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Forsthaus sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres Festes.

Sie haben die Wahl: gesamtes Restaurant, kleinerer abgetrennter Bereich oder Biergarten.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge sowie die passenden Getränke. Benötigen Sie Unterstützung in Fragen zur Raum- und Tischdekoration, Musik o. ä. vermitteln wir Ihnen gern einen Kontakt zu zuverlässigen Partnern.

Mit dieser Bankettbroschüre erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Forsthaus-Team



Wir über uns...

1928 eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugs-gaststätte „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“ und 1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin. Es entstand 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 gern die gesamten Räumlichkeiten unseres Restaurants.

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.

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

Ihr Forsthaus-Team



Kleinigkeiten & Co.

Canapés (ab 5 Teilen/Sorte)

Rustika:

- mit Mailänder Salami und Olive*
- mit Wachholderschinken und Cornichonfächer*
- mit Lachsschinken und Perlzwiebel*
- mit Kräuterfrischkäse und Gartenkresse*
- mit Edamer und Weintrauben*
- mit franz. Brie und Walnüssen*
- mit mariniertem mediterranem Gemüse*
- mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto*

Euro 3,00/Stck.

Deluxe:

- mit Beef Tatar und Kapern*
- mit rosa Kalbsrücken und Thunfischcreme*
- mit rosa gebratenem Roastbeef und Kirschtomate*
- mit rosa gebratener Entenbrust und Sauce Cumberland*
- mit Schweizer Bergkäse und Feige*
- mit Ziegenkäse und Feigensenf*
- mit graved Lachs, Ei und Dill-Senfcreme*
- mit geräucherter Taunusforelle, Sahnemeerrettich und Kaviar*
- mit gebratener Garnele und Dillschmand*
- mit Norwegischem Räucherlachs und Meerrettichcreme*

Euro 3,25/Stck.

Laugengebäck (ab 5 Teilen/Sorte)

Minilaugenbrötchen

- mit Kräuterfrischkäse gefüllt*
- mit Tomaten-Paprikafrischkäse gefüllt*
- mit Obatzder*

Euro 1,80/Stck.



Snacks (ab 5 Teilen/Sorte)

herzhaft

Honigmelonen-Satee mit Parmaschinken	Euro 3,00/Stck.
Geflügelsalat mit Mango und Chili	Euro 3,20/Stck.
Tandori-Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat	Euro 3,50/Stck.
Geschöpfter Handkäs' mit Graubrotchip	Euro 2,80/Stck.
Knusper-Schnitzel mit Frankfurter Grüne Soße	Euro 3,20/Stck.
Wrap	
- mit Roastbeef und Röstzwiebelcreme	Euro 3,20/Stck.
- mit Guacamole und Gemüse	Euro 2,80/Stck.
Lachs auf Landbrot mit Gurkencreme	Euro 3,50/Stck.
Garnelencocktail „Sylder Art“	Euro 3,50/Stck.
Mini-Frikadellen auf Kartoffel-Gurken-Salat	Euro 2,80/Stck.
Anti-Pasti-Schiffchen mit Gorgonzola	Euro 3,00/Stck.
Anti-Pasti-Spieße mit Büffelmozzarella	Euro 3,00/Stck.
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto	Euro 2,50/Stck.
Hessischer Wurstsalat	Euro 2,50/Stck.
½ gekochtes Ei mit Frankfurter Grüne Soße	Euro 2,50/Stck.
Kirschtomaten-Ziegenkäse-Quiche	Euro 2,80/Stck.
Grün-weißer Spargelsalat	Euro 2,60/Stck.
Cous Cous-Salat mit Granatapfel und Geflügelsatee	Euro 3,50/Stck.
Meatballs mit BBQ-Dip	Euro 2,80/Stck.
Geflügelsatee mit Paprikasalsa	Euro 3,20/Stck.

süß

Bayrisch Creme	Euro 2,80/Stck.
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	Euro 2,80/Stck.
Rote Grütze mit Vanillesoße	Euro 2,50/Stck.
Creme Caramell	Euro 2,80/Stck.
Schokoladenmousse „Black & White“	Euro 2,80/Stck.
Exotischer Obstsalat	Euro 2,80/Stck.
Frucht-Crumble	Euro 2,80/Stck.
Tiramisu im Glas	Euro 3,00/Stck.
Frucht-Smoothie	Euro 2,50/Stck.

*Kuchenauswahl (ab 6 Stück/Sorte):*

<i>Streusel</i>	<i>Euro 2,50/Stck.</i>
- <i>Kirsche</i>	
- <i>Apfel</i>	
- <i>Aprikose</i>	
- <i>Schmand</i>	
<i>Rahmkuchen</i>	<i>Euro 2,80/Stck.</i>
- <i>Birne</i>	
- <i>Apfel</i>	
<i>Käse</i>	
- <i>Mandarine</i>	<i>Euro 2,80/Stck.</i>
- <i>Kirsch</i>	
- <i>Heidelbeere</i>	
<i>Obst-Kuchen (saisonal)</i>	<i>Euro 3,50/Stck.</i>
- <i>Rhabarber</i>	
- <i>Erdbeere</i>	
- <i>Zwetschge</i>	
<i>Obst-Joghurt-Schnitte</i>	<i>Euro 3,50/Stck.</i>



Menü

Vorschläge

Menü I

<i>Consommé vom Weiderind mit Markklößchen und Gemüsejulien</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Seeteufelmedaillon unter einer Kräuterkruste mit grünem Spargel, kleinen gebratenen Kartoffeln und Tomatenhollandaise</i>	<i>Euro</i>	<i>22,50</i>
<i>Schokoladen-Creme Brulee mit Passionsfrucht-Sorbet und Krokant</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü II

<i>Geflügelessenz mit Nudelsäckchen und Gemüseperlen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Baby-Romana-Salat mit Papaya, Nüssen und Orangendressing</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Lachstranchen mit Frischkäsehaube auf Spinatgrauen an Karottenbündchen und Kirschtomatensauce</i>	<i>Euro</i>	<i>18,50</i>
<i>Obstsalat mit Cassis-Sorbet</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü III

<i>Bunter Salatteller Rohkost- und Blattsalat der Saison mit Hausdressing</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Kartoffelcremesüppchen mit Frankfurter Würstchen und Schwarzbrotcroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Erdapfelstampf und Lauchgemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>17,80</i>
<i>Gemischtes Eis mit Beeren und Minze</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü IV

<i>Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Geschmorte Lammstelze mit Ratatouillegemüse, Kartoffeltortilla und Barolosauce</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>
<i>Apfeltarte mit Honigcreme und Chocolate-Chip-Eis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

*Menü V*

<i>Lachstarte</i>	<i>Euro</i>	<i>8,20</i>
<i>Kartoffelrösti mit Lachspraline, Dillschmand und Salatstrauß</i>		
<i>Frankfurter Kräuterschaumsüppchen mit Speckhippe</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Bratenensemble vom Rind & Kalb mit zweierlei Soßen, Kartoffelklößen und buntem Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Weißer Schokoladenmousse mit Himbeerragout und krossem Strudelteig</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü VI

<i>Champignonrisotto mit Pecorino und Basilikumschaum</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Scheiben vom Rinderfilet mit Pastinakengemüse, Elsässer Kartoffeln und Rotweinsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>22,50</i>
<i>Cheesecake-Cream mit Schokoladencookies und Vanille???</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü VII

<i>Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen mit Romanescoröschen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Salatcocktail mit frischen Beeren, Walnüssen, Kiwi-Spalten und fruchtigem Dressing</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Krosses Zanderfilet auf Mandelspinat an Tomatenreis und Weißweinsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>19,80</i>
<i>Oreo-Mousse mit Birnenkompott und Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü VIII

<i>Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Trüffelmarinade</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Cremesüppchen von der roten Paprika mit Kräutertopping</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Kalbsragout mit Schnippelbohnen, kleinen Champignons und Macairekartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>16,80</i>
<i>Panna Cotta mit Erdbeerragout und Zitroneneis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

*Menü IX*

<i>Getrüffelte Petersilienwurzelcreme mit Tomatenöl und Croutons</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Gefüllte Nudeltasche mit Spinatsoße und frischem Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Saltim Bocca-Röllchen von der Hähnchenbrust mit Tagliatelle, Knoblauchzucchini und Thymianjus</i>	<i>Euro</i>	<i>19,80</i>
<i>Creme Brulee von der Erdbeere mit Cantuccini</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü X

<i>Garnelencocktail mit Mango, Ananas und Ajolibrot</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Waldpilz-Consommé mit Flädle und Kräuterseitling</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Tranchen vom rosa Roastbeef mit Bohnenbündchen, Kartoffelmuffin, Grilltomate und Pfeffersauce</i>	<i>Euro</i>	<i>20,50</i>
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Quarkeis und Amarenakirschen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü XI

<i>Mediterrane Vorspeisenvariation gegrilltes Gemüse mit weißem Balsamico, gratinierter Ziegenkäse, Garnelenspieß, Parmaschinken mit Melonenbällchen</i>	<i>Euro</i>	<i>10,80</i>
<i>Weißes Tomatencremesüppchen mit Kräutercroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Rosa gebratenes Kalbsteak unter der Morchelhaube mit Vanillemöhren, Herzoginkartoffeln und Zwiebelsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>23,80</i>
<i>Heidelbeer-Tiramisu mit Creme Brulee-Eis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

*Menü XII (vegetarisch)*

<i>Bunte Salatherzen mit Früchten, Nüssen und Himbeerjoghurt-Dressing</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Romanesco-Cappuccino mit Käsestange</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Kräuterseitling-Ragout auf feinen Bandnudeln</i>	<i>Euro</i>	<i>11,20</i>
<i>Waldbeer-Tiramisu mit ???</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü XIII (vegetarisch)

<i>Waldpilzsalat mit Frühlingslauch an grünem Spargel und Grüne Soße-Creme</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Gelbes Karottenschaumsüppchen mit Kartoffelwürfel</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Risotto mit feinem Ratatouille, Spinatsoße und Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>10,80</i>
<i>Stracciatella-Mousse mit Apfelragout und Joghurteis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Menü XIV (vegan)

<i>Möhren-Papaya-Salat - pikant -</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Gefülltes Zucchini-Schiffchen mit Pilzragout an gebratenen Kartoffeln und Tomaten-Thymiansauce</i>	<i>Euro</i>	<i>10,50</i>
<i>Kokos-Panna Cotta mit Cassis-Sorbet und Mangosalat</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>



Büffet



Vorschläge

Hessisches Büffet

Vorspeisen

Odenwälder Handkäs' mit süßsaurem Apfelkompott

Rote Bete-Carpaccio mit geräuchertem Taunusforellenfilet

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

Schweinekrustenbraten mit Apfelmustsoße

Zanderfilet auf roten Linsen mit Weißweinsoße

Beilagen:

Gemüseauswahl, Bouillonkartoffeln, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln

Dessert

Frankfurter Tiramisu

Apfelweincreme mit Zimt

Rote Grütze mit Vanillesoße

Euro 25,20 p. P.



Hessisch-Bayrisches-Büffet

Vorspeisen

Mini-Laugengebäck mit Obatzder

Hessischer Wurstsalat im Windlicht

Mini-Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

½ gekochtes Eier mit Frankfurter Grüne Soße

Isar-Forellenfilet mit Apfelkren

Bayrisches Traditionsbrettl:

Schwarzwälder Schinken, Entenrilet, Wiesn-Leberwurst, Bergkäse, Schnittlauchbrot, weinender Radi und Radieschenstrauß

Brotauswahl und Butter

Suppe

Leberknödelsuppe

Hauptspeisen

Wurstspieß mit Sauerkraut

Semmelknödel mit Schwammerlragout

Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße

Steckerlfisch vom Zander mit Süßer-Senfsoße

Beilagen:

Salzkartoffeln, Kartoffelstampf

Dessert

Frankfurter Beerengrütze mit Vanille-Soße

Bayrisch-Creme mit Himbeerragout

Forsthaus-Käsebrett mit Trauben und Senf

Euro 25,90 p. P.



Gala-Büffet

Vorspeisen

zerlei vom Lachs:

Spinatrolle gefüllt mit geräuchertem Lachs, Lachsfrischkäse auf Pumpernickel, Orangenlachs mit Dill-Schmand

Feines Paprika-Chutney mit Ziegenfrischkäse

Wrap gefüllt mit Pastrami und Senfcreme

Garnelenspieß auf Mango-Ananas-Salsa

Geflügelsatee mit fruchtiger Currycreme

Blattsalat mit verschiedenen Toppings und Dressing

Brotauswahl und Butter

Suppe

Getrüffelte Pastinakencremesuppe mit Croutons

Hauptspeisen

Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouillegemüse

Rotbarschfilet auf Paprika-Fenchelgemüse mit Tomatenbordelaise

Perlhuhnbrust mit Pilzfüllung an Barolojus

*Rosa gebratenes Rinderfilet - am Stück gebraten -
mit Portwein-Zwiebelsoße*

Beilagen:

*Pfannengemüse, Speckbohnen, Parmesanpolenta, Rosmarinkartoffeln,
Muschelnudeln mit getrockneten Tomaten und Spinat*

Dessert

Crème Brûlée von der Tonga-Bohne

Schokoküchlein mit Amarettokirschen

Süße Obsttarteletts mit Karamellsoße

Käsebauswahl mit Trauben und Senf

Euro 32,90 p. P.



Grill-Büffet

Vorspeisen

Cous-Cous-Salat mit Granatapfel und Geflügelsatee

Muschelnudeln mit bunten Tomaten und Pulpo

Pulled-Turkey-Wrap mit Cheddar

Büffelmozzarella mit schwarzen Tomaten und Basilikumpesto

Salat-Cocktail-Bar:

Blattsalat mit Sesamdressing und marinierten Putenbruststreifen

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen

Kotelett vom Durocschwein

Halumispieße mit Aprikosen

Lachsfilet im Buchenspahn

Irish-Flank-Steak

Fränkische Bratwurst mit Estragon-Senf

Beilagen:

*mediterrane Gemüsepfanne, Speckkartoffeln, Wellen-Pommes,
Limonen-Pfefferschmand, Ajoli, Kräuter- und Knoblauchbutter*

Dessert

Bunter Melonensalat mit Honigjoghurt

Zitronengras-Creme Brulee

Oreo-Mousse mit Mascarpone

Euro 28,50 p. P.



Hochzeits-Büffet

Vorspeisen

Limettenlachs mit Caipirinha-Gurken

Steinchampignons gefüllt mit Kresse-Frischkäse

Caprese-Wrap mit Parmaschinken und Basilikum-Dip

Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und Dip vom groben Senf

Geshakter Salat mit verschiedenen Toppings und Dressing

Brotauswahl und Butter

Suppe

Hochzeitssuppe

(Gemüse, Reis, Mini-Maultaschen, Markklößchen)

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfefferrahmsoße

Gebratenes Zanderfilet auf Spinatgrauen mit Weißweinsauce

Panzerotti mit Steinpilzen gefüllt an Tomaten-Salsicciasauce und Parmesan

Geflügelroulade gefüllt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse und Blattspinat

Beilagen:

Gemüseauswahl, bunte Tagliatelle (rot/grün), Paprikareis, gebackene Kartoffeln mit Meersalz und Kräutern

Dessert

Tiramisu „classico“

Kirschragout mit Marzipan-Crumble

Waldfruchtmousse mit weißer Schokolade

Käse- und Schinkenauswahl

Euro 29,50 p. P.



Bayrisches Büffet

Vorspeisen

Obatzter mit Radieschen und Radī auf dem Brett serviert

Bayrischer Wurstsalat

Kalbsfleischpflanzlerl auf Kartoffel-Kräutersalat

Isar-Forellenfilet mit Apfelkren

Schinkenauswahl:

Tiroler und Schwarzwälder Schinken, Schinkenspeck, Essiggemüse

Salatbüffet mit Dressing

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen

Glasierter Schweinebauch mit Dunkelbiersoße

¼ rösche Ente mit Orangenjus

Steckerlfisch (vom Zander) Spitzkohl mit Meerrettichsoße

Semmelknödel mit Schwammerlragout

Beilagen:

Bayrisch Kraut, Apfelrotkohl, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Schupfnudeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanille-Soße

Bayrisch-Creme mit Waldbeeren

Käse Brett mit Trauben und Senf

Euro 26,80 p. P.



Forsthaus-Büffet

Vorspeisen

Angeräucherter Geflügelspieß mit Paprikasalsa

Feines Ratatouille mit Ziegenkäse

*Wachholderschinken-Röllchen mit grünem Spargel und Frankfurter
Kräuterschmand*

Salatbüffet mit Dressing

Brotauswahl und Butter

Suppe

Lauchcremesuppe mit Schinkenwürfel und Croutons

Hauptspeisen

Mit Lauch und Speck gefüllter Schweinerücken an Trüffeljus

Gnocchi mit Mozzarella an Pestosoße

Gebratener Kalbstafelspitz mit Morchelrahmsoße

Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Rahmporree

Beilagen:

Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Spätzle, Tagliatelle

Dessert

Schokoladenmousse „Black & White“ mit Kirschräout

Milchreis mit Mangochutney und Kokosraspeln

Exotischer Obstsalat

Euro 27,90 p. P.



Italienisches Büffet

Vorspeisen

Pollo Tonnato mit Kapernäpfel

Tomaten-Mozzarella „Caprese“ mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto

Anti-Pasti mit Parmaschinken, Pata Negra Schinken und Parmesan

Muschelnudeln mit Pulpo, Paprika und frischen Kräutern

Salatbüffet a la romana mit verschiedenen Toppings und Dressing

Brotauswahl und Butter

Suppe

Ministrone

Hauptspeisen

*Kabeljau unter der Zitronenkruste
auf Fenchel-Tomatengemüse mit Weißweinsauce*

Involtini von der Pute gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

Ricotta-Spinat-Tortellini mit Gemüseragout

Beilagen:

Mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln, Linguini

Dessert

Profiterole mit Schokoladensauce

Vanille-Panna Cotta mit roten Früchten

Melonensalat mit Stracciatella-Topping

Euro 28,90 p. P.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) **Gaststätte „Zum Forsthaus“, Inhaber Kurt Kunz**

Wir von der Gaststätte „Zum Forsthaus“ geben für Ihre Veranstaltungen nur unser Bestes und sind wie auch Sie am Gelingen interessiert. Wir garantieren Ihnen, dass all unsere Mitarbeiter mit Motivation und Energie dazu beitragen werden, dass Ihre Veranstaltung reibungslos durchgeführt wird.

1. Geltungsbereich

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten in der jeweils aktuellen Fassung für alle von uns angebotenen Lieferungen und Leistungen. Sie werden auch für zukünftige Verträge einbezogen. Abweichende Bedingungen des Kunden sind unwirksam.

2. Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend. Das gilt sowohl für unsere Leistungen, als auch für die Preise. Soweit nicht im Angebot etwas Anderes geregelt ist, erlöschen Angebote spätestens zwei Monate ab Datum des Angebots sollte eine beidseitige Bestätigung nicht erfolgt sein.

3. Vertrag

- a. Ein Vertrag kommt zustande, sobald wir Ihre Reservierung bzw. Bestellung schriftlich bestätigen.*
- b. Bei optionalen Reservierungen sind wir berechtigt, die Reservierung aufzuheben, sobald das vereinbarte Datum der Reservierung abgelaufen ist.*
- c. Bestellte, aber nicht in Anspruch genommene Leistungen und Lieferungen sind zahlungspflichtig und können nicht rückvergütet werden.*

4. Inhalt/Änderungen

- a. Alle genannten Preise gelten in Euro. Soweit nichts Anderes in den Angeboten oder in der Auftragsbestätigung enthalten ist, gelten unsere Preise zzgl. der geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer (Catering).*
- b. Die Verfügbarkeit unserer Produkte, insbesondere saisonale Einflüsse, machen es erforderlich, dass wir zumutbare Änderungen bei unseren Vorschlägen vorbehalten müssen. Dies gilt aufgrund saisonaler Schwankungen auch für die Preisgestaltung. Wir bitten dafür um Verständnis, Sie profitieren dadurch stets von frischen, wohlschmeckenden Produkten.*

5. Räumlichkeiten

Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass die Beschaffung von Räumlichkeiten Ihnen selbst obliegt, es sei denn, dass zwischen uns etwas Anderes vereinbart wurde.

6. Teilnehmerzahl

- a. Planbarkeit schafft Zufriedenheit. Deshalb müssen wir darauf bestehen, dass spätestens 5 Werktage vor der gebuchten Veranstaltung an uns die genaue Anzahl der Teilnehmer mitgeteilt wird. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.*
- b. Bei Teilnehmerüberschreitungen werden über die bestellte Lieferung (für die angemeldete Personenanzahl) hinausgehende Nachlieferungen oder zusätzliches Material nach den angebotenen Preisen gesondert berechnet. Wir sind allerdings nicht verpflichtet, Nachlieferungen zu leisten, sofern die Teilnehmerzahl über die angemeldete Zahl hinausgeht.*

7. Lieferadresse

- a. Lieferungen und Leistungen erfolgen an die vom Kunden mit der Bestellung angegebene Lieferadresse am vereinbarten Tag. Selbstverständlich ist es unser Bestreben, zeitliche Vorgaben stets einzuhalten. Dennoch kann es selbst bei größter Sorgfalt zu gewissen zeitlichen Verschiebungen kommen.*
- b. Der Kunde wird bei der Durchführung von Veranstaltungen, wie auch bei der Übernahme von Lieferungen und Leistungen, rechtzeitig auf Besonderheiten am oder im Veranstaltungsort hinweisen. Insbesondere wird der Kunde Erschwernisse rechtzeitig mitteilen, wie z.B. Treppen über mehrere Etagen, lange Wege, enge Gänge, sonstige Behinderungen. Derartige Erschwernisse sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.*

8. Leihgegenstände

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit Lieferungen und Leistungen der Gaststätte „Zum Forsthaus“ bereitgestellt werden, sind dem Kunden nur für die Veranstaltung geliehen und sind vom Kunden unmittelbar nach Abschluss der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Beschädigte oder verlorengegangene Gegenstände sind mit den Wiederbeschaffungskosten zu ersetzen bzw. sind Reparaturkosten zu bezahlen.



9. Reklamation

Selbst in bestgeführten Unternehmen kann nicht ausgeschlossen werden, dass an irgendeiner Stelle ein kleines Problemchen auftaucht. Auch wir schließen uns nicht davon aus. 100-prozentige Perfektion schaffen nicht einmal Maschinen. Bei uns arbeiten Menschen mit Emotionen, sie verarbeiten hochwertige Lebensmittel. Auch wenn wir noch so perfekt wie möglich sein wollen, kann es vorkommen, dass etwas schief läuft. Deshalb wird Folgendes geregelt:

- a. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Lieferung/Leistung bzw. unmittelbar bei der Abholung erfolgt.
- b. Sollte der Kunde feststellen, dass Ware oder Leistungen falsch bestellt wurden, ist ein Umtausch leider nicht möglich. Sie werden sicher Verständnis dafür haben, dass wir für fehlerhafte Bestellungen nicht verantwortlich gemacht werden können.
- c. Sollte trotz aller Sorgfalt ein verdeckter Mangel auftreten, so muss uns das unverzüglich, jedoch spätestens innerhalb von zwei Tagen nach Entdeckung, mitgeteilt werden.
- d. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden können wir selbstverständlich keine Haftung übernehmen.

10. Stornierung / Rücktritt / Schadensersatz

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag zwei Werktage vor Veranstaltung storniert, sind wir berechtigt, die 100% Vertragssumme zu berechnen. Werden zusätzlich Verträge mit Drittanbietern durch uns für Ihre Veranstaltungen geschlossen und fallen somit ebenfalls unter die Stornierung, gelten die entsprechenden Bedingungen unserer Vertragspartner. Die durch die Stornierung entstehenden Kosten unserer Vertragspartner sind somit ebenfalls von Ihnen zu tragen und werden auf Verlangen durch uns nachgewiesen.

11. Zahlung

Rechnungen sind sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug zur Zahlung fällig. Kommt der Kunde in Zahlungsverzug sind wir berechtigt Verzugszinsen sowie Mahnkosten und sonstige Verzugskosten geltend zu machen.

12. Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns bis zur vollständigen Bezahlung unserer Forderungen gegenüber dem Kunden das Eigentum an den gelieferten Waren vor.

13. Haftung

Unsere Haftung ist beschränkt auf den Warenwert.

14. Sonstiges

- a. Musiker- und Künstlergagen sind direkt vom Kunden zu bezahlen. Auch GEMA-Gebühren sind vom Kunden direkt zu übernehmen.
- b. Für die Auftragsabwicklung werden die erforderlichen persönlichen Daten des Kunden gespeichert, der Kunde erklärt hierzu ausdrücklich sein Einverständnis. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir die Daten vertraulich behandeln.
- c. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich, dass er die erforderlichen Genehmigungen für die Veranstaltung rechtzeitig einholt.
- d. Die Verkehrssicherungspflicht für die Veranstaltung liegt beim Kunden, der Kunde stellt die Gaststätte „Zum Forsthaus“ insofern von Ansprüchen Dritter auf erstes Anfordern frei.

15. Gerichtsstand und Erfüllungsort

- a. Für das Vertragsverhältnis gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss von UN-Kaufrecht.
- b. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Offenbach am Main.

Gaststätte „Zum Forsthaus“

Inhaber: Kurt Kunz

Forsthausstraße 67
63165 Mühlheim
www.zumforsthaus.net