

*„Zum Forsthaus“*



*Restaurant & Catering*



***BANKETT-/CATERINGMAPPE***  
*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...*

*Liebe Gäste,*

*egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, sind wir der passende Caterer an Ihrer Seite zur Ausrichtung Ihres Festes.*

*Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Auswahl der Speisen, Getränke, Personal bis hin zum eigentlichen Ablauf Ihrer geplanten Veranstaltung.*

*Benötigen Sie Unterstützung in Fragen zur Raum- und Tischdekoration, Musik o. ä. - wir vermitteln Ihnen gern einen Kontakt zu zuverlässigen Partnern.*

*Mit dieser Catering-Mappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

*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*

#### *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*

### *Laugengebäck (ab 5 Teilen/Sorte)*

#### *Minilaugenbrötchen*

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

*Snacks (ab 5 Teilen/Sorte)**herzhaft**Honigmelonen-Satee mit Parmaschinken**Geflügelsalat mit Mango und Chili**Tandori-Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat**Geschöpfter Handkäs' mit Graubrotchip**Knusper-Schnitzel mit Frankfurter Grüne Soße**Wrap**- mit Roastbeef und Röstzwiebelcreme**- mit Guacamole und Gemüse**Lachs auf Landbrot mit Gurkencreme**Garnelencocktail „Sylter Art“**Mini-Frikadellen auf Kartoffel-Gurken-Salat**Anti-Pasti-Schiffchen mit Gorgonzola**Anti-Pasti-Spieße mit Büffelmozzarella**Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto**Hessischer Wurstsalat**½ gekochtes Ei mit Frankfurter Grüne Soße**Kirschtomaten-Ziegenkäse-Quiche**Grün-weißer Spargelsalat**Cous Cous-Salat mit Granatapfel und Geflügelsatee**Meatballs mit BBQ-Dip**Geflügelsatee mit Paprikasalsa**süß**Bayrisch Creme**Panna Cotta mit Fruchtspiegel**Rote Grütze mit Vanillesoße**Creme Caramell**Schokoladenmousse „Black & White“**Exotischer Obstsalat**Frucht-Crumble**Tiramisu im Glas**Frucht-Smoothie*



*Kuchenauswahl (ab 6 Stück/Sorte):*

*Streusel*

- *Kirsche*
- *Apfel*
- *Aprikose*
- *Schmand*

*Rahmkuchen*

- *Birne*
- *Apfel*

*Käse*

- *Mandarine*
- *Kirsch*
- *Heidelbeere*

*Obst-Kuchen (saisonal)*

- *Rhabarber*
- *Erdbeere*
- *Zwetschge*

*Obst-Joghurt-Schnitte*



## Menü

## Vorschläge

### Menü I

*Consommé vom Weiderind  
 mit Markklößchen und Gemüsejulien*  
*Seiteufelmedaillon  
 unter einer Kräuterkruste mit grünem Spargel,  
 kleinen gebratenen Kartoffeln und Tomatenhollandaise*  
*Schokoladen-Creme Brulee  
 mit Passionsfrucht-Sorbet und Krokant*

### Menü II

*Geflügelessenz  
 mit Nudelsäckchen und Gemüseperlen*  
*Baby-Romana-Salat  
 mit Papaya, Nüssen und Orangendressing*  
*Lachstranchen  
 mit Frischkäsehaube auf Spinatgraupen  
 an Karottenbündchen und Kirschtomatensauce*  
*Obstsalat  
 mit Cassis-Sorbet*

### Menü III

*Bunter Salatteller  
 Rohkost- und Blattsalat der Saison mit Hausdressing*  
*Kartoffelcremesüppchen  
 mit Frankfurter Würstchen und Schwarzbrotcroutons*  
*Wiener Schnitzel (vom Kalb)  
 mit Erdapfelstampf und Lauchgemüse*  
*Gemischtes Eis  
 mit Beeren und Minze*

### Menü IV

*Klare Tomatensuppe  
 mit Basilikumklößchen*  
*Geschmorte Lammstelze  
 mit Ratatouillegemüse, Kartoffeltortilla und Barolosauce*  
*Apfeltarte  
 mit Honigcreme und Chocolate-Chip-Eis*



### Menü V

#### *Lachstarte*

*Kartoffelrösti mit Lachspraline, Dillschmand  
und Salatstrauß*

*Frankfurter Kräuterschaumsüppchen  
mit Speckhippe*

*Bratenensemble vom Rind & Kalb  
mit zweierlei Soßen, Kartoffelklößen  
und buntem Gemüse*

*Weißer Schokoladenmousse  
mit Himbeerragout und krossem Strudelteig*

### Menü VI

*Champignonrisotto  
mit Pecorino und Basilikumschaum*

*Scheiben vom Rinderfilet  
mit Pastinakengemüse, Elsässer Kartoffeln  
und Rotweinsauce*

*Cheesecake-Cream  
mit Schokoladencookies und Vanille???*

### Menü VII

*Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen  
mit Romanescoröschen*

*Salatcocktail  
mit frischen Beeren, Walnüssen, Kiwi-Spalten  
und fruchtigem Dressing*

*Krosses Zanderfilet  
auf Mandelspinat an Tomatenreis und Weißweinsauce*

*Oreo-Mousse  
mit Birnenkompott und Vanilleeis*

### Menü VIII

*Rindercarpaccio  
mit gehobeltem Parmesan und Trüffelmarinade*

*Cremesüppchen von der roten Paprika  
mit Kräutertopping*

*Kalbsragout  
mit Schnippelbohnen, kleinen Champignons  
und Macairekartoffeln*

*Panna Cotta  
mit Erdbeerragout und Zitroneneis*



*Menü IX*

*Getrüffelte Petersilienwurzelcreme  
mit Tomatenöl und Croutons*

*Gefüllte Nudeltasche  
mit Spinatsoße und frischem Parmesan*

*Saltim Bocca-Röllchen  
von der Hähnchenbrust mit Tagliatelle,  
Knoblauchzucchini und Thymianjus*

*Creme Brulee von der Erdbeere  
mit Cantuccini*

*Menü X*

*Garnelencocktail  
mit Mango, Ananas und Ajolibrot*

*Waldpilz-Consommé  
mit Flädle und Kräuterseitling*

*Tranchen vom rosa Roastbeef  
mit Bohnenbündchen, Kartoffelmuffin,  
Grilltomate und Pfeffersauce*

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit Quarkeis und Amarenakirschen*

*Menü XI*

*Mediterrane Vorspeisenvariation  
gegrilltes Gemüse mit weißem Balsamico,  
gratinierter Ziegenkäse, Garnelenspieß,  
Parmaschinken mit Melonenbällchen*

*Weißes Tomatencremesüppchen  
mit Kräutercroutons*

*Rosa gebratenes Kalbsteak  
unter der Morchelhaube mit Vanillemöhren,  
Herzoginkartoffeln und Zwiebelsauce*

*Heidelbeer-Tiramisu  
mit Creme Brulee-Eis*



*Menü XII (vegetarisch)*

*Bunte Salatherzen  
mit Früchten, Nüssen und Himbeerjoghurt-Dressing*

*Romanesco-Cappuccino  
mit Käsestange*

*Kräuterseitling-Ragout  
auf feinen Bandnudeln*

*Waldbeer-Tiramisu  
mit frischen Früchten*

*Menü XIII (vegetarisch)*

*Waldpilzsalat  
mit Frühlingslauch an grünem Spargel  
und Grüne Soße-Creme*

*Gelbes Karottenschaumsüppchen  
mit Kartoffelwürfel*

*Risotto  
mit feinem Ratatouille, Spinatsoße und Parmesan*

*Stracciatella-Mousse  
mit Apfelragout und Joghurteis*

*Menü XIV (vegan)*

*Möhren-Papaya-Salat  
- pikant -*

*Gefülltes Zucchini-Schiffchen  
mit Pilzragout an gebratenen Kartoffeln  
und Tomaten-Thymiansauce*

*Kokos-Panna Cotta  
mit Cassis-Sorbet und Mangosalat*



---

## *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*



## *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 Traditionsbrett:*

*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*



## 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*



## 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*



## 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 WeißweinsöÙe*

*Panzerotti mit Steinpilzen gefüllt an Tomaten-SalsicciasöÙe 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*



## *Bayrisches Büffet*

### *Vorspeisen*

*Obatzter mit Radieschen und Radl auf dem Brett serviert*

*Bayrischer Wurstsalat*

*Kalbsfleischpflanzerl 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*

*Käsebrett mit Trauben und Senf*



## *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 Kirschrageout*

*Milchreis mit Mangochutney und Kokosraspeln*

*Exotischer Obstsalat*



## *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 Weißweinsosse*

*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*



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)** **Gaststätte „Zum Forsthaus“, Inhaber Marco 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: Marco Kunz

Forsthausstraße 67

63165 Mühlheim

[www.zumforsthaus.net](http://www.zumforsthaus.net)