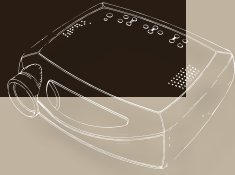


# Grambacher's LEHRREICHE Räumlichkeiten



# Das Grambacher

RESTAURANT | HOTEL | SEMINARE



## SEMINARRAUM

Termin:		
Veranstalter:		
Titel der Veranstaltung bzw. Kostenstelle:		
Kontaktperson:		
Telefon:	Email:	
Teilnehmeranzahl: Alle bestätigten Personen bis 48 h vor Veranstaltungsbeginn kommen zur Verrechnung! <a href="#">Siehe unsere AGBs!</a>		
<input type="radio"/> Halbtags vormittags	von:	bis:
<input type="radio"/> Halbtags nachmittags	von:	bis:
<input type="radio"/> Ganztags	von:	bis:
Ansprechperson vor Ort:		
Bestuhlungsvarianten:  <input type="radio"/> U-Form <input type="radio"/> Schulbank <input type="radio"/> Block <input type="radio"/> Block offen <input type="radio"/> Kino  Extras (Laptop, zusätzl. Equipment, Techniker, etc.)		
Verpflegung (Pauschale, Bestellformulare anfordern, individuelle Beratung):		
Rechnungslegung an:		
UID-Nr.:	Mail-Adresse für Rechnung:	
Datum, Unterschrift:		
<b>Gerne beraten wir Sie auch telefonisch.</b>		
Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.		



## ZUSATZAUSSTATTUNG

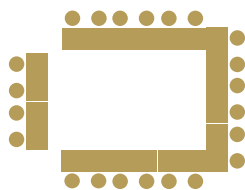
Sollten Sie eine Zusatzausstattung benötigen, stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung.

### Wir verrechnen Ihnen für:

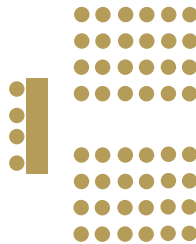
- Laptop	30,00 €
- Technikerstunde	35,00 €
- 1 Block Flipchart-Papier, 25 Blatt	20,00 €
- 1 Schreibunterlage (Block/Stift)	3,00 €
- 1 Kopie A4	0,50 €
- Zusätzliche Moderationswand	10,00 €
- Namenskärtchen foliert (pro Stk.)	0,50 €
- je weitere mobile Pinwand	12,00 €

## BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

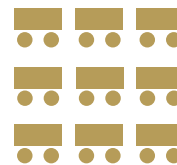
U-Form



Kino



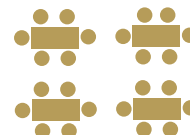
Schulbank



Block offen



Block



Tischgruppen

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.



## SEMINARRAUM - MIETE (UNTER 15 PERSONEN BZW. OHNE TAGESPAUSCHALE)

- I.) **„SEMINARRAUM NO 1 - (A) 72 m<sup>2</sup> MIT TERRASSE**
- |              |          |
|--------------|----------|
| halbtags     | 198,00 € |
| ganztags     | 330,00 € |
| stundenweise | 39,00 €  |
- II.) **„SEMINARRAUM NO 2 - (B) 72 m<sup>2</sup>**
- |              |          |
|--------------|----------|
| halbtags     | 198,00 € |
| ganztags     | 330,00 € |
| stundenweise | 39,00 €  |
- III.) **„SEMINARRAUM NO 3 - (C) 72 m<sup>2</sup>**
- |              |          |
|--------------|----------|
| halbtags     | 198,00 € |
| ganztags     | 330,00 € |
| stundenweise | 39,00 €  |
- IV.) **„SEMINARRAUM NO 4 - (A-C) 216 m<sup>2</sup> MIT TERRASSE**
- |          |          |
|----------|----------|
| halbtags | 576,00 € |
| ganztags | 990,00 € |
- V.) **„SEMINARRAUM NO 5 - (OBERHALB VON RESTAURANT) 110 m<sup>2</sup>**
- |              |          |
|--------------|----------|
| halbtags     | 210,00 € |
| ganztags     | 350,00 € |
| stundenweise | 45,00 €  |
- VI.) **„SEMINARRAUM NO 6 - (A+B) ODER (B+C) 144 m<sup>2</sup>**
- |              |          |
|--------------|----------|
| halbtags     | 396,00 € |
| ganztags     | 660,00 € |
| stundenweise | 78,00 €  |
- VII.) **„BESPRECHUNGSRAUM NO 2 + 3 12 m<sup>2</sup>**
- |              |         |
|--------------|---------|
| halbtags     | 59,40 € |
| ganztags     | 99,00 € |
| stundenweise | 13,80 € |
- VIII.) **„G-DECK (OBERHALB VON RESTAURANT) 80 m<sup>2</sup>**
- |          |          |
|----------|----------|
| ganztags | 350,00 € |
|----------|----------|

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.



## SEMINARRAUM - PAUSCHALEN (AB 15 PERSONEN)

„Basic“	„Vital“	„Premium“
<p><b>Vormittag</b> Kaffee oder Tee Mehlspeisen oder Brötchen aus der eigenen Konditorei bzw. Feinkost!*</p>	<p><b>Vormittag</b> Kaffee oder Tee dazu re- gionaler Bio-Obstkorb und belebtes Grandewasser</p>	<p><b>Vormittag</b> Kaffee, Tee Brötchen, Ku- chen und frischer saisonaler Obstkorb vom Bio Bauern</p>
<p><b>Mittag</b> Menü lt. Tagesangebot: Suppe, Hauptspeise, Salat oder Dessert vom Buffet in unserem Front Cooking Restaurant im Erdgeschoß. Menü serviert mit Aufpreis!</p>	<p><b>Mittag</b> „Leichtes 2 Gänge Brain- Food“ - unterstützt erfolgrei- ches Tagen durch ausge- wogene gesunde Getränke und Speisenangebot wäh- rend Ihres Seminars</p>	<p><b>Mittag</b> 3 Gänge Mittagsmenü: Suppe, Hauptgericht mit Beilage, Salat oder Dessert von Buffet im Front Cooking Restaurant.</p>
<p><b>Nachmittag</b> Kaffee oder Tee, Mehlspeisen oder Brötchen wahlweise</p>	<p><b>Nachmittag</b> Kaffee oder Tee mit Vollkorn Mehlspeisen aus der eige- nen Konditorei - wahlweise Vital-Snacks oder Schwarz- brot-Brötchen bzw. Gemüse- dips im Tagunsraum (Mine- ralwasser, Grandewasser, Bio-Säfte)</p>	<p><b>Nachmittag</b> Kaffee oder Tee dazu kleines süßes Snackbuffet</p>
<p>*p.P. 1 Stück Mehlspeise, 1 Brötchen oder 2 Brötchen oder 2 Mehlspeisen</p>		<p>unbegrenzt: Auswahl an Softge- tränken, Wasser, sowie Kaffee und Tee während der Tagung. Gerne können wir auch auf An- frage eine individuelle Verpfle- gung vereinbaren.</p>
<p>Halbtags p.P € <b>33,00</b></p>	<p>Halbtags p.P € <b>43,00</b></p>	<p>Halbtags p.P € <b>49,00</b></p>
<p>Ganztags p.P € <b>45,00</b></p>	<p>Ganztags p.P € <b>55,00</b></p>	<p>Ganztags p.P € <b>63,00</b></p>

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.

# Grambacher's berühmte BRÖTCHEN



## BESTELLUNG BRÖTCHEN

\*Vorbestellung min. 2 Tage

Firma:			
Personenanzahl:		Datum:	
Kontaktperson:		Uhrzeit:	
Tel.-Nr.:		Brötchen ges.:	
Zustellung:		Abholung:	

Preis-Kategorie	Preis brutto	Diverses	Anzahl
Brötchen			
Kategorie I	€ 1,80	Kürbiskernaufstrich	
		Gemüseaufstrich	
Kategorie II	€ 2,10	Salami	
		Pfefferkarree	
		Putenschinken	
		Schweinsbraten	
Kategorie III	€ 2,30	Tomaten-Mozzarella	
		Emmentaler (lactosefrei)	
		Gouda (lactosefrei)	
		Brie (lactosefrei)	
		Thunfischaufstrich	
Kategorie III vegan		Hummus Natur*	
		Hummus Marrakesch*	
Kategorie IV	€ 2,60	Prosciutto	
		Lachs	
		Forellenfilet*	
		Roastbeef*	
Gefülltes Jourgebäck* oder halbe Kornspitz (Aufpreis 0,50 €) Alle Brötchen gibt es auch mit glutenfreiem Gebäck* (Aufpreis 0,50 €)			
Wraps (Bestellmenge mind. 2 Stk. pro Sorte, Bestellmenge in geraden Zahlen)			
	€ 3,00	Lachs mit Honig-Senf-Sauce	
	€ 2,60	Schinken-Käse	
	€ 2,90	Thunfisch	
	€ 2,60	Tomaten-Mozzarella (vegetarisch)	
	€ 2,60	Käse (vegetarisch)	
Gebühren: € 18,00 Zustellgebühr innerhalb von Graz / € 2,00 kleiner Karton, Sandwichsteige / € 2,50 Großer Karton / € 20,00 Weiße Kiste Kaution			
Gesamt:			

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.



## KULINARIK - *Vielfalt, die schmeckt*

### SONSTIGE SPEISEN

Diverse Mehlspeisen aus der eigenen Konditorei

zB.: CupCakes/Strudel/Obstkuchen/kleines Plundergebäck 2 Stk pP	c 2,50 pP
Obstkorb (saisonelles Angebot) 2 Stk pP	€ 1,50 pP
Obstkorb Bio 2 Stk pP	€ 2,00 pP
Knabbergebäck pro Teller	€ 5,00

Wir bieten auch ein breites Sortiment an Fingerfood an, sollten Sie Interesse haben übermitteln wir Ihnen gerne unsere Bestellliste.

### GETRÄNKE

Kaffee / Tee pro Tasse	€ 2,40
Mineral still, prickelnd 0,33 l	€ 2,90
Cola, Cola zero, Cola light, Frucade 0,33 l	€ 3,80
Bio Säfte 0,25 l	€ 3,70
Bio-Säfte 1 l	€ 9,00
Mineralwasser 0,75 l	€ 5,20

Für mitgebrachte Speisen und Getränke wird pro Person Stoppelgeld berechnet.

Auch in unseren Tagungsangeboten orientieren wir uns ganz nach Ihren Bedürfnissen. Unser Ansatz für Sie: So viel Entscheidungsfreiheit wie nötig, so wenig Aufwand wie möglich. Denn Sie sollen sich ganz auf Ihre Arbeit konzentrieren können alles andere übernehmen wir. Wir bieten gerne auch vegane/vegetarische Speisen an.

**TAGEN SIE GUT!**

*Ihr Grambacher-Team*

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.



Allgemeine Geschäftsbedingungen - Fürgast Betriebsgastronomie GmbH

## Hotel und Restaurant das Grambacher für Veranstaltungen

### I Allgemeines, Geltungsbereich

1. Allen Angeboten, Lieferungen, Verkäufe und Leistungen liegen ausschließlich diese AGB zugrunde.
2. Abweichenden Geschäftsbedingungen des Auftraggebers/Leistungsempfängers und/oder sonstigen allgemein formulierten Vertragsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Nebenabreden bedürfen einer schriftlichen Bestätigung des Auftragnehmers. Die vorliegenden Geschäftsbedingungen gelten auch, wenn der Auftragnehmer (Fürgast Betriebsgastronomie GmbH) in Kenntnis abweichender oder entgegenstehender Einkaufsbedingungen des Auftraggebers/Leistungsempfängers die Lieferung vorbehaltlos ausführt. Der Auftragnehmer behält sich vor, diese AGB im Bedarfsfall zu ändern oder zu ergänzen.

### II. Vertragsabschluss

1. Alle Informationen zum Leistungsangebot, sei es zu Hotelpreisen, Speiseplänen, Katalogen, Internet oder Werbeschreiben sind zur Kundeninformation gedacht und stellen kein verbindliches Vertragsangebot im Sinne des Gesetzes dar. Gleiches gilt für telefonisch erteilte Auskünfte zu Leistungsbeschreibungen und Preisen.
2. Die Angebote sind freibleibend, sofern sie nicht ausdrücklich als bindend bezeichnet sind. Ein wirksamer Vertrag kommt daher erst durch Auftragsbestätigung oder durch Auslieferung der Ware oder Leistung zustande. Entsprechendes gilt für Vertragsänderungen.

### III. Leistungsumfang

1. Der Lieferumfang sowie der Leistungsgegenstand ergeben sich aus dem jeweils zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag. Da das umfangreiche Waren Sortiment (Speisen) saisonalen Veränderungen unterliegt, bleibt vorbehalten, einen Austausch gegen gleichwertige Waren vorzunehmen, sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein.
2. Die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH (Auftragnehmer) ist verpflichtet, die vom Auftraggeber bestellten und vom Unternehmen zugesagten Leistungen zu erbringen.
3. Preise: Alle angegebenen Preise für Zimmer, Speisen, Getränke, Technik, Equipment etc. verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Ortstaxe. In den Angeboten ist dezidiert ausgewiesen, ob es sich um exklusiv oder inklusiv Preise handelt. Ab Angebotsabgabe sind die Preise 4 Wochen gültig. Bei Veranstaltungen, die in der Zukunft außerhalb des Festpreiszeitraumes liegen, können sich aufgrund der aktuellen Situation (Indexsteigerung, Preiserhöhungen von Vorlieferanten, Energiepreiserhöhungen) die Preise erhöhen, und können zum Angebotspreis dazu gerechnet werden.
4. Zustellkosten sind nicht im Angebotspreis enthalten und gelten bis Bordsteinkante.
5. Mitbringen von Speisen und Getränken ist im gesamten Hotel- und Restaurantbetrieb nicht erlaubt. Im Falle, dass Sie ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir für Service, Kühlung, Gläser etc. ein Stoppelgeld von € 12,00 brutto pro Flasche. Für mitgebrachte Torten oder Kuchen verrechnen wir Gabelgeld von € 2,00 brutto pro Person. Wir verweisen auf das Datenblatt für mitgebrachte Speisen der WKO, da die Speisen in unseren Räumlichkeiten konsumiert werden und daher alle Allergene lt. Gewerbeordnung aufliegen müssen. Die Preise können sich aufgrund von Preiserhöhungen verändern und verrechnet werden, auch wenn diese noch nicht in den AGBs geändert wurden.
6. Musikschutz: Musik bei Veranstaltungen oder Feiern sind vom Veranstalter rechtzeitig bei der AKM anzumelden. Eine Bestätigung ist der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH auf Verlangen (auch im Nachhinein für die AKM) vorzulegen.
7. Zusätzliche Leistungen: Alle – zum Zeitpunkt der Vereinbarung mit der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH – nicht definierten Leistungen und zusätzlichen Wünsche (auch durch Fremdfirmen) werden nach der zum Leistungsdatum gültigen Preisliste verrechnet bzw. Fremdleistungen weiterverrechnet. Erhöhter Zeitaufwand für die Vorbereitung ihrer Veranstaltung (Übernahme der Dekoration am Tisch, Abbau von Dekoration) wird mit dem jeweils gültigen

Stundensatz pro angefangene viertel Stunde berechnet.

#### IV. Lieferung, Lieferzeit, Leistungsdatum

1. Die Liefer- und Leistungstermine ergeben sich jeweils aus den vertraglich konkret getroffenen Vereinbarungen.
2. Wird die Leistung aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund anderer außergewöhnlicher und unverschuldeter Ereignisse (bei Betriebsstörungen wie Stromausfall, Streik oder Aussperrung, behördlichen Eingriffen, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe usw.) ganz oder teilweise vorübergehend unmöglich oder erheblich erschwert, so wird die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH (Auftragnehmer) von der Lieferverpflichtung frei. Hierbei ist es unerheblich, ob die angegebenen Hinderungsgründe beim Auftraggeber oder bei der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH (Auftragnehmer) eintreten.
3. Wird die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH insoweit von der Liefer- und Leistungsverpflichtung frei, so entfallen etwaige hieraus hergeleiteten Schadenersatzansprüche und Rücktrittsrechte des Auftraggebers. Der Auftraggeber ersetzt der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH alle zur Durchführung des Auftrages bis zum Zeitpunkt des Eintritts eines zur Leistungsfreiheit führenden Ereignisses entstandene erforderliche Kosten.
4. Tritt der Auftraggeber aus Gründen, die von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nicht zu verantworten sind, vom Vertrag zurück, so gilt eine Abstandsgebühr in der Höhe des von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nachweisbar entstandenen Aufwandes, zumindest aber von 20 % des Nettoauftragswertes als vereinbart.
5. Die Selbstabholung bei Restaurant das Grambacher rechtzeitig vorher und ausdrücklich zwischen den Parteien zu vereinbaren. Bei Selbstabholung trägt der Auftraggeber die Kosten der Transportverpackung und der Transportversicherung selbst.
6. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die vereinbarte Lieferung unverzüglich auf Vollständigkeit, Richtigkeit der Leistung bzw. Artikel und offensichtliche Transportschäden hin zu überprüfen. Werden Schäden oder Fehlmengen festgestellt, muss der Auftraggeber diese auf den Lieferpapieren vermerken oder umgehend schriftlich melden. Liegt eine Fehlmenge bzw. ein Transportschaden vor, muss der Auftraggeber den Auftragnehmer unverzüglich benachrichtigen. Mit dem Empfang der Ware bestätigt der Auftraggeber, dass diese den vereinbarten Anforderungen entspricht. Nachträgliche Beanstandungen der gelieferten Ware und Leistung werden nicht mehr anerkannt und führen zu keiner Preisreduktion.
7. Übergabe und Verwendung: Vorbestellte Waren und Dienstleistungen, die von einem Auftraggeber nicht abgenommen bzw. abgeholt werden, werden dem Auftraggeber grundsätzlich zum vereinbarten Rechnungsbetrag zuzüglich Umsatzsteuer in Rechnung gestellt.
8. Der Auftragnehmer gewährleistet, dass die Ware zum Zeitpunkt der Übergabe an den Auftraggeber die zugesicherten Eigenschaften hat. Nach Übergabe ist allein der Auftraggeber für eine ordnungsgemäße Behandlung der Ware verantwortlich, insbesondere Einhaltung von Kühltemperaturen, Lagerzeiten und Beachtung der nach HACCP vorgeschriebenen Regelungen. Soweit nicht verzehrfertige Speisen geliefert werden, die vom Auftraggeber oder von Dritten weiterverarbeitet werden müssen, ist der Auftraggeber darüber hinaus verantwortlich für die Einhaltung der vom Auftragnehmer mitgeteilten Zubereitungsvorschriften. Verstöße gegen eine der vorgenannten Pflichten führen zu einem Haftungsausschluss.
9. Der Auftragnehmer bemüht sich bei Vereinbarung einer fixen Lieferzeit, diese nach besten Kräften einzuhalten, ohne jedoch für die genaue Einhaltung zu haften. Bei der Lieferung verzehrfertiger Speisen, auch bei Buffet und sonstigen Cateringveranstaltungen steht dem Auftragnehmer eine Toleranzzeit von 45 Minuten auf die vereinbarte Zeit zu, ohne dass der Auftraggeber vor Ablauf dieser Zeit Rechte zu einem Rücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Zahlungsminderung geltend machen kann. Bei Lieferung nach Ablauf der Toleranzzeit kann der Auftraggeber nur vom Vertrag zurücktreten bzw. die Annahme verweigern, wenn er darlegt, dass die Leistung durch die Verspätung für ihn insgesamt unbrauchbar geworden ist. Die Beweislast hierfür trägt der Auftraggeber. Eine Zahlungsminderung ist bei Annahme der verspäteten Leistung ausgeschlossen.
10. Mit der Übergabe der Ware an den Auftraggeber geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung auf den Auftraggeber über. Versendet der Auftragnehmer die Ware auf Wunsch des Auftraggebers, so geht die Gefahr auf den Auftraggeber über, sobald die Ware dem Spediteur, Frachtführer oder der sonst zur Versendung bestimmten Person ausgehändigt wurde.



## V. Verlust oder Beschädigung

Für mitgebrachte Gegenstände, des Auftraggebers (Kunde) oder seiner Gäste kann keine Haftung übernommen werden. Auch nicht im Fall von Diebstahl oder bei Verlust und Beschädigung. Anbringen von Dekomaterial oder Ähnlichem ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Für nicht entferntes Dekomaterial wird keine Haftung übernommen. Der Zeitaufwand für die Entfernung von Dekomaterial wird mit dem aktuellen Stundensatz in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar haftet der Auftraggeber (Kunde). Für erhaltene Geld- und Sachgeschenke während ihrer Veranstaltung übernehmen wir keine Haftung. Beschädigungen und Ersatz von Leihgeschirr: Die übernommene Ware ist vor Beginn der Veranstaltung zu übernehmen bzw. zu kontrollieren auf Fehlmengen oder Beschädigungen. Der Auftraggeber (Mieter, Kunde) verpflichtet sich das Leihgut sorgsam zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigung, auch an Transportbehältern (nach erfolgter Qualitätskontrolle) gehen zu Lasten des Auftraggebers (Mieter, Kunde). Der Auftraggeber haftet für das Mietmaterial zum Neuwert, ungeachtet ob ihn eine Schuld trifft oder nicht. Dadurch entstandene Kosten werden dem Auftraggeber im Nachhinein in Rechnung gestellt. (Achtung: hier kann es zu einer späteren Nachverrechnung der Fehlmengen kommen!)

## VI. Stornobedingungen Veranstaltungen, Catering, Feiern, Seminare:

Stornierungen können ausschließlich schriftlich akzeptiert werden. Bei Absage sämtlicher gebuchter Leistungen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt.

### 1. Raummiete für Seminare und Veranstaltungen (ohne Verpflegung):

Ab schriftlicher Buchung bis 60 Tage vor Veranstaltungstermin 0 %,  
von 59 bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Auftragswertes,  
von 29 bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 70 % des Auftragswertes,  
von 13 Tage vor Veranstaltungstermin 100% des Auftragswertes.

Sollte die Veranstaltung auf einen anderen Zeitpunkt verschoben werden fallen Manipulationskosten von 10% der Raummiete an.

### 2. Für Personenreduzierungen:

Fix bestätigte Personen bis 2 Tage vor der Veranstaltung gelten als Verrechnungsgrundlage für interne und externe Feiern, Veranstaltungen. Bei Veranstaltungen wird auf Vereinbarung ein Gedeck berechnet.

Für Personenreduzierungen ab 30 % gelten folgende Aufpreise:

Bis 60 Tage kostenlos, von 59 – 30 Tage 20 % des Auftragswertes, von 29 – 14 Tage 30 % des Auftragswertes, von 13 – 3 Tage 50 % des Auftragswertes, ab 2 Tage vor der Veranstaltung kommen 100 % der Personen zur Verrechnung.

Bei Buffets gibt es eine Mindestbestellmenge von 30 Personen.

Sollte zum Zeitpunkt der Veranstaltung ein behördliches Betretungsverbot verhängt werden, und eine Schließung unseres Hotels oder Restaurants zur Folge haben, fallen keine Gebühren für die Stornierung an, eine Schadensersatzleistung kann nicht geltend gemacht werden.

### 4. Veranstaltungen, Tischreservierungen im Haus:

Für vereinbarte Buffets werden für jeden Gast ausreichend Speisen zur Verfügung gestellt und auch nachgekocht. Der Rest eines Buffets ist für die Mitnahme ausgenommen und verbleibt im Restaurant.

Bei Verspätungen ab 15 Minuten, wird der Tisch bei Bedarf an andere Gäste weitergegeben. Sollte die fix vereinbarte Zeit bei Feiern und Veranstaltungen nicht eingehalten werden, wird der Essensbeginn entsprechend dem Geschäftsverlauf im Restaurant nach hinten verschoben.

Abläufe, die daher zeitlich in Verzug kommen liegen ausschließlich beim Auftraggeber und jegliche Preisreduktionen sind ausgeschlossen. Mündliche Absprachen sind ungültig und bedürfen der Schriftform.

## VII. Zahlung

1. Sämtliche Liefergegenstände und Leistungen bleiben bis zu ihrer restlosen Bezahlung aller Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung Eigentum von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH.

Gegenstände, die mietweise bzw. aus sonstigen Gründen überlassen werden bleiben im Eigentum von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die gelieferten Waren und Gegenstände pfleglich zu behandeln. Im Falle einer Beschädigung hat der Auftraggeber gleichwertigen Ersatz zu leisten.

2. Die Schlussrechnung ist binnen 8 Tagen und ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung zur Zahlung fällig. Die vereinbarten Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Werden vereinbarte Zahlungstermine überschritten, sind alle Mahn- und Inkassospesen zu ersetzen.

3. Rechnungslegung, Zahlungsbedingungen, Anzahlung:

Caterings, Veranstaltungen, Seminare: Ab einer Auftragssumme von € 1.000,00 brutto behalten wir uns vor eine Anzahlung von mindestens 80 % Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge, spätestens jedoch 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Mit Eingang der Anzahlung gilt der Auftrag als bestätigt.

Privatpersonen: Bei Ende der Veranstaltung ist der Restbetrag mit Bankomaten, Kreditkarte oder bar zu bezahlen.

4. Firmenkunden: 8 Tage netto ab Rechnungsdatum. Bei Dauerkunden kann auch eine Einzugsermächtigung vereinbart werden. Der Rechnungsversand per E-Mail im pdf-Format an eine bekanntgegebene E-Mail-Adresse ist kostenlos. Bei Postversand erlauben wir uns einen Betrag von € 3,00 zu berechnen.

#### VIII. Gewährleistung

1. Beanstandungen hinsichtlich der Lieferung und des Lieferumfanges sind unverzüglich bei der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH oder der vertraglich bezeichneten Kontaktperson mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht fristwährend nach und können die Mängel auf Grund des Verhaltens des Auftraggebers während oder bis zum Ende der Veranstaltung oder Aufenthaltes nicht mehr behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadenersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

2. Werden Fehlmengen beanstandet, wird die fehlende Ware nachgeliefert. Für nachgewiesene Mängel der Ware leistet die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH nach eigener Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Schlägt diese Gewährleistung fehl, gewährt die Fürgast Betriebsgastronomie GmbH dem Auftraggeber einen angemessenen Preisnachlass außer es wurde im Vorhinein schon ein Preisnachlass gegeben.

3. Dem Auftraggeber überlassene Transportverpackung ist für den Rücktransport der Ware sorgfältig aufzubewahren. Der Auftraggeber haftet für die Beschädigung und den Verlust der Transportverpackungen, die während seiner Besitzzeit eingetreten sind.

#### IX. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch einzelner Bestimmungen bedürfen der Schriftform.

2. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich die Vertragsparteien, diese unverzüglich im Wege ergänzender Vereinbarungen durch eine solche schriftliche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksamen Bestimmung wirtschaftlich am nächsten kommt.

3. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Geschäftssitz von der Fürgast Betriebsgastronomie GmbH

4. Gerichtsstand: Als Gerichtsstand wird Graz vereinbart.

5. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Österreich.

6. Stand 28.11.2022