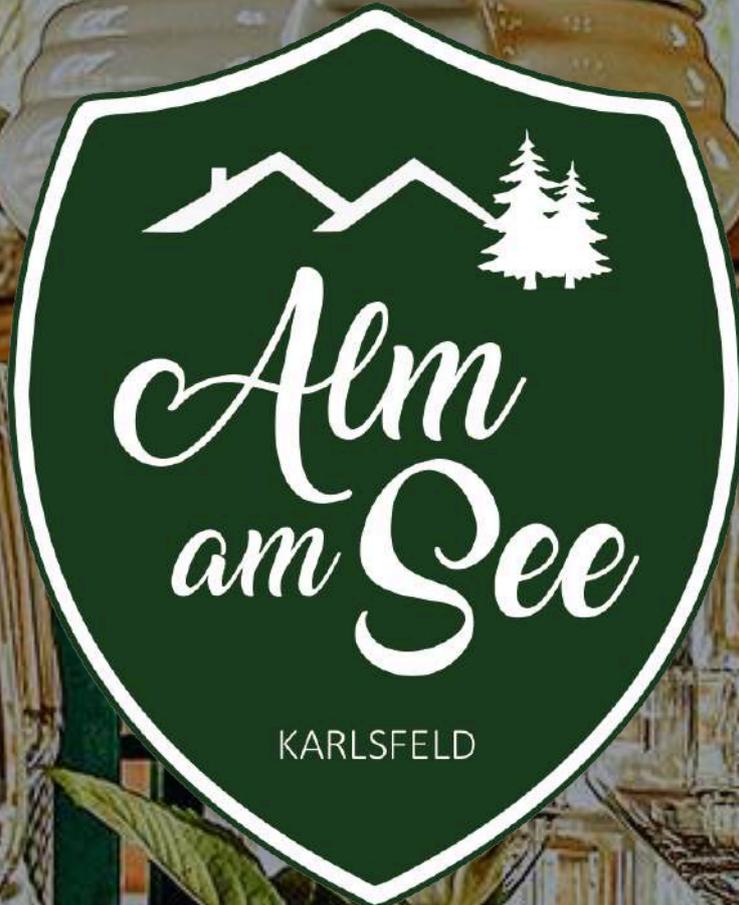


# BANKETTMAPPE



KARLSFELD



*Herzlich Willkommen in unserer exklusiven Alm am See.*

Es freut uns, dass wir Ihr Interesse an unserer Eventlocation geweckt haben.

Wir bieten Ihnen eine wunderbare Atmosphäre für Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten, Firmenevents, Weihnachtsfeier und Sommerfeste.

Unsere Küche legt großen Wert auf Regionalität und Qualität – vom traditionellen Schweinebraten bis hin zu einem festlichen Champagnerempfang und köstlichem Surf & Turf.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten!

*Julia & Marc*



## HÄPPCHEN - FÜR DEN KLEINEN HUNGER VORAB

### CANAPÉS

Baguettescheiben,  
wahlweise mit:

- ♥ Obatzda mit roten Zwiebeln
- ♥ Apfelgriebenschmalz
- ♥ BIO-Bergbauernbutter mit frischem Schnittlauch
- ♥ Räucherforellenmousse
- ♥ Tiroler Speck mit Kren
- ♥ Basilikumcreme und Tomatentopping
- ♥ Rote-Beete-Hummus

### FINGERFOOD

- ♥ Mini-Kartoffelknödel mit Soße im Weckglas
- ♥ Datteln im Speckmantel
- ♥ Mini-Fleischpflanzerl

JE € 3,20

# EMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer  
Empfangsterrasse mit Seeblick.

## ANKOMMEN UND VERWEILEN.

### APERITIF & SPRITZ

jeweils 0,25l - € 8,50

#### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol

#### Almspritz

Prosecco, Lillet, Wildberry

#### Fette Inge

Prosecco, Ginger Beer, Ingwersirup

#### Mango Spritz

Prosecco, Mystic Mango

### BIER

#### Bierflascherl

Paulaner

0,33l - € 4,50

#### Holzfass

Paulaner

für einen zünftigen Fassanstich

30l - € 350,00



# WINTERZAUBER



Kurze Tage, lange und frostige Nächte. Die Winterzeit versprüht ihren ganz eigenen Charme. Kaum irgendwo ist die Einkehr authentischer wie in unserer Alm am See. Vom entspannten Fondue-Hüttenabend bis hin zur fetzigen Après Ski-Party. Bei uns finden Sie die perfekte Atmosphäre für Ihre Weihnachtsfeier und Jahresauftakt.

**WILLKOMMEN IM WINTER WONDERLAND.** 

**Glühwein / Punsch alkoholfrei** 0,2l - € 4,60  
in der Tasse

**Heiße Maroni** pro Person- € 6,50



## EISSTOCKSCHIESSEN

Runden Sie Ihre Veranstaltung mit einer Partie Eisstockschießen ab.

In unserem schönen Biergarten direkt am See haben Sie die Möglichkeit ein besonderes Wintererlebnis für Ihre Gäste zu schaffen.

Mit drei Bahnen können auch größere Gruppen gleichzeitig spielen und die gemütliche Atmosphäre genießen.

Eisstockschießen in geselliger Runde wird Ihnen und Ihren Gästen viel Gaudi und Spaß bereiten.

Gerne reservieren wir Ihnen die Bahnen: Preis pro Bahn € 40,00/ Stunde und jeder Stock € 5,00





## UNSERE MENÜAUSWAHL

### SHARING IS CARING

Unsere Menüs werden stets im großen Suppentopf und Reindl serviert!

### *Bayerisches Menü*

**PFANNKUCHENSUPPE**  
mit kräftiger Ochsenbrühe,  
garniert mit frischem  
Schnittlauch

**OFENFRISCHER  
SCHWEINEKRUSTEN-  
BRATEN**  
mit Kartoffelknödel und  
kräftiger Bratensoße,  
dazu frischer Krautsalat

**HIMMLISCHE  
VANILLE CREME**  
mit Waldbeeren  
im Weckglas

€ 48,00

### *Alm Menü*

**GETRÜFFELTE  
KARTOFFELSUPPE**  
dazu Brezencroûtons

**KROSS GEBRATENE  
BAUERNENTE &  
HERZHAFTER  
KALBSBRATEN**  
mit Kartoffelknödel  
und Dunkelbiersoße,  
dazu Blaukraut

**MOUSSE AU  
CHOCOLAT**  
im Weckglas

€ 58,00

### *Wiesnglück Menü*

**BAYERISCHE  
HOCHZEITSSUPPE**  
mit dreierlei Einlagen:  
Markklößchen,  
Pfannkuchen, Leberspätzle

**TAFELSPITZ**  
mit Bouillongemüse, und  
Sahnemeerrettichsoße,  
dazu Salzkartoffeln

**JOGHURTMOUSSE**  
mit Maracujaspiegel  
im Weckglas

€ 58,00

ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS BESONDERES:  
JEDES MENÜ AUCH MIT DESSERTTURM MÖGLICH - ZZGL. € 9,00 PRO PERSON

Preise pro Person, inkl. Mehrwertsteuer

# UNSERE MENÜAUSWAHL

## SHARING IS CARING

Unsere Menüs werden stets im großen Suppentopf und Reindl serviert!

### Fondue Menü

**GETRÜFFELTE  
KARTOFFELSUPPE**  
dazu Brezencroûtons

**FONDUE**  
mit Rinderfilet und  
Hähnchenbrust,  
Annabelle Kartoffeln,  
frischen Blattsalaten und  
ofenfrischem Baguette,  
dazu hausgemachte Saucen

**HIMMLISCHE  
VANILLE CREME**  
mit Waldbeeren  
im Weckglas

€ 58,00

### Jodler Menü

**PFANNKUCHENSUPPE**  
mit kräftiger Ochsenbrühe,  
garniert mit frischem  
Schnittlauch

**OFENFRISCHER  
KALBSBRATEN**  
saftiger Braten vom  
bayerischen Kalb mit  
Brezknödeln und  
Pfefferrahmsoße, dazu  
Blaukraut

**MARILLENKNÖDEL**  
mit Vanillesauce und  
Butterbrösel  
im Weckglas

€ 58,00

### Königliches Alm Menü

**BAYERISCHER  
CÉSAR SALAT**  
knackiger Romanosalat,  
garniert mit Brezencroûtons  
und frischem Parmesan,  
an Caesar-Dressing

**SURF & TURF**  
180g Rinderfilet und  
Riesengarnele,  
dazu Ofengemüse und  
Rosmarinkartoffeln

**DESSERTTURM**  
gebackene Apfelradl,  
Mousse au Chocolat,  
Marillenknödel, dazu  
Bourbon Vanillesauce

€ 89,00



## ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS BESONDERES:

JEDES MENÜ AUCH MIT DESSERTTURM MÖGLICH - ZZGL. € 9,00 PRO PERSON

Preise pro Person, inkl. Mehrwertsteuer



## VEGANE UND VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Für Ihre vegetarischen und veganen Gäste  
bieten wir an:

**SPINATKNÖDEL**  
in Butter geschwenkt, mit Kirschtomatensugo  
und frisch geriebenem Parmesan

**HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**  
mit herzhafter Pilzrahmsoße

**VEGANES GULASCH**  
Soja-Gulasch mit Zwiebeln und Paprika  
dazu servieren wir Naturreis

# EXTRAS

Geschmäcker sind verschieden. Scheuen Sie sich nicht unsere Menüvorschläge zu ändern.

## ALM BROTTZEITBRETT'L

Verschiedenste Wurst- und Käsesorten. Obazda, Apfelgriebenschmalz und viele weitere Köstlichkeiten machen unsere Brotzeitbrett'l zu etwas Besonderem. Ofenfrisches Brot und die original Piller Brezen aus Karlsfeld runden das Brotzeitbrett'l ab und machen unser Brett'l zu einem richtigen Hingucker.

Alm Brett'l - Vorspeise pro Person - € 10,00  
Aufpreis als Alternative zur Menü-Vorspeise

Alm Brett'l - Hauptgang auf Anfrage  
als Hauptspeise - ohne Menü

## DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

Runden Sie Ihr Menü mit unserer Dessertvariation ab. Unser drei-stöckiger Dessertturm bietet einen kulinarischen Abschluss: gebackene Apfelradl, Mousse au Chocolate, Marillenknödel dazu Bourbon Vanillesoße

Dessertvariation pro Person - € 9,00  
Aufpreis als Alternative zum Menü-Dessert

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Gerne servieren wir Ihren jüngsten unser Kindermenü:  
pro Person - € 19,00

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Dessert

## HUNGER ZUR SPÄTEN STUNDE?

Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas bieten? Unser Mitternachtssnack eignet sich hierfür perfekt.

Hausgemachte Currywurst pro Person - € 9,00

Gemischte Käseplatte pro Person - € 9,00

Herzhafte Gulaschsuppe pro Person - € 9,00

Als Buffet angerichtet, dazu ofenfrisches Brot.



# GETRÄNKE

## BIER

Paulaner Helles	0,50l	€ 5,20
Paulaner Weißbier	0,50l	€ 5,20
Paulaner alkoholfreies Bier	0,50l	€ 5,20
Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 5,20

## WEISSWEIN

Grüner Veltliner	0,75l	€ 39,00
Anton Bauer, Feuersbrunn, AT		
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 44,00
Knipser, Pfalz, DE		
Lugana Limne	0,75l	€ 48,00
T. Roveglia, Lombardei, IT		

## ROTWEIN

A Mano Primitivo di Puglia	0,75l	€ 39,00
Apulien, IT		
Zweigelt	0,75l	€ 44,00
Anton Bauer, Feuersbrunn, AT		
Zweigelt Reserve Barrique	0,75l	€ 48,00
Salzl, Neusiedlersee, AT		

## ROSEWEIN

Rosa dei Frati	0,75l	€ 48,00
Ca dei Frati, Lombardei, IT		
Rose vom Zweigelt	0,75l	€ 44,00
Johann Topf, Kamptal, AT		

## SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Soligo	0,75l	€ 39,00
Extra Dry DOC		
Veve Cliquot	0,75l	€ 105,00
Champagner Brut		
Vueve Cliquot Magnum	1,5l	€ 189,00
Champagner Brut		
Moët & Chandon	0,75l	€ 125,00
ICE Imperial		
Ruinart Rosé	0,75l	€ 145,00
Champagner Brut		

## APERITIF & SPRITZ

Hugo	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Aperol Spritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Aperol		
Almspritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Lillet, Wildberry		
Fette Inge	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Ginger Beer, Ingwersirup		
Mango Spritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Mystic Mango		



## LONGDRINKS - 4CL

Vodka Lemon	€ 12,50
Thomas Henry Bitter Lemon	
Whisky Cola	€ 12,50
Vodka Redbull	€ 12,50
Cuba Libre	€ 12,50
Duke Gin Tonic	€ 12,50
Gin aus München, Thomas Henry Tonic	
Moscow Mule	€ 12,50
Lion Vodka, Thomas Henry Ginger Beer	
Munich Mule	€ 12,50
Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer	

## SCHNAPS & LIKÖRE - 2CL

Willi	€ 4,20
Geile Nuss - Frangelico	€ 4,20
Jägermeister	€ 4,20
Zirbenschnaps	€ 4,20
Averna/Rammazotti/Fernet Branca	€ 4,20
Nonino Grappa IL Moscato	€ 4,20
... und noch ganz viel mehr!	

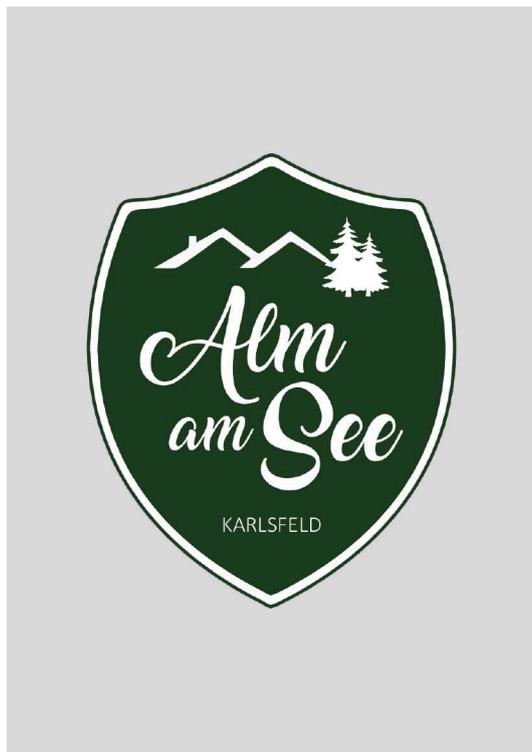
## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / zero	0,20l	€ 3,90
Paulaner Spezi	0,33l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,90
Tonic Water	0,20l	€ 3,90
Almdudler	0,33l	€ 4,20
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	€ 4,20
Johannisbeerschorle	0,33l	€ 4,20
RedBull	0,25l	€ 5,50
Mineralwasser classic	0,75l	€ 8,50
Mineralwasser naturell	0,75l	€ 8,50

## KAFFEE & GLÜHWEIN

Espresso	€ 3,10
Kaffee	€ 3,80
Glühwein	€ 4,60







# CHECKLISTE

Name

Firma

Adresse

E-Mail

Telefon

Mobil

## EMPFANG

- Sektempfang  € 39,00 / Flasche
- Aperitif  € 8,50 / Getränk
- Champagnerempfang  € 105,00 / Flasche
- Canapes/Fingerfood  € 3,20 / Stück
- Glühweinpfang  € 4,60 / Getränk
- Heiße Maroni  € 6,50 / Person

Anlass

Personenanzahl

Datum

Zeitraumen

## GETRÄNKEAUSWAHL

- .....>
- nach Verbrauch
  - Pauschale Klassik  € 45,00 pro Person
  - Pauschale Aperitif  € 60,00 pro Person
  - Pauschale Longdrinks  € 79,00 pro Person

## UNSERE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

Bier Wein AfG Kaffee Aperitif Longdrinks

- |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <input checked="" type="checkbox"/> |

## MENÜAUSWAHL

- Bayerisches Menü  € 48,00 pro Person
- Alm Menü  € 58,00 pro Person
- Fondue Menü  € 58,00 pro Person
- Jodler Menü  € 58,00 pro Person
- Wiesn Glück Menü  € 58,00 pro Person
- Königliches Alm Menü  € 89,00 pro Person

## EXTRAS

### Menüaufpreis:

- Brotzeit als Vorspeise  € 10,00 pro Person
- Dessertvariation als Dessert  € 9,00 pro Person
- Mitternachtssnack  € 9,00 pro Person

## RAHMENPROGRAMM

- Fotobox inkl. Fotobuch  € 500,00
- Fotograf  nach Absprache
- DJ  € 1000,00
- Livemusik  nach Absprache

## INKLUDIERTER AUSSTATTUNG

- |   |  |
|---|--|
| TV <input checked="" type="checkbox"/>          | Nagelstock <input checked="" type="checkbox"/> |
| Funkmikro <input checked="" type="checkbox"/>   | Almgondel <input checked="" type="checkbox"/>  |
| Musikanlage <input checked="" type="checkbox"/> | Schirme <input checked="" type="checkbox"/>    |
| Beleuchtung <input checked="" type="checkbox"/> | Stehtische <input checked="" type="checkbox"/> |

## ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

- Individuelle Dekoration  nach Aufwand
- Glubbal  ab € 4,50

## SONSTIGES

- Zusatzstunde ab 1 Uhr  € 250,00 / Std.
- Security (bei Bedarf)  € 55,00 / Std.

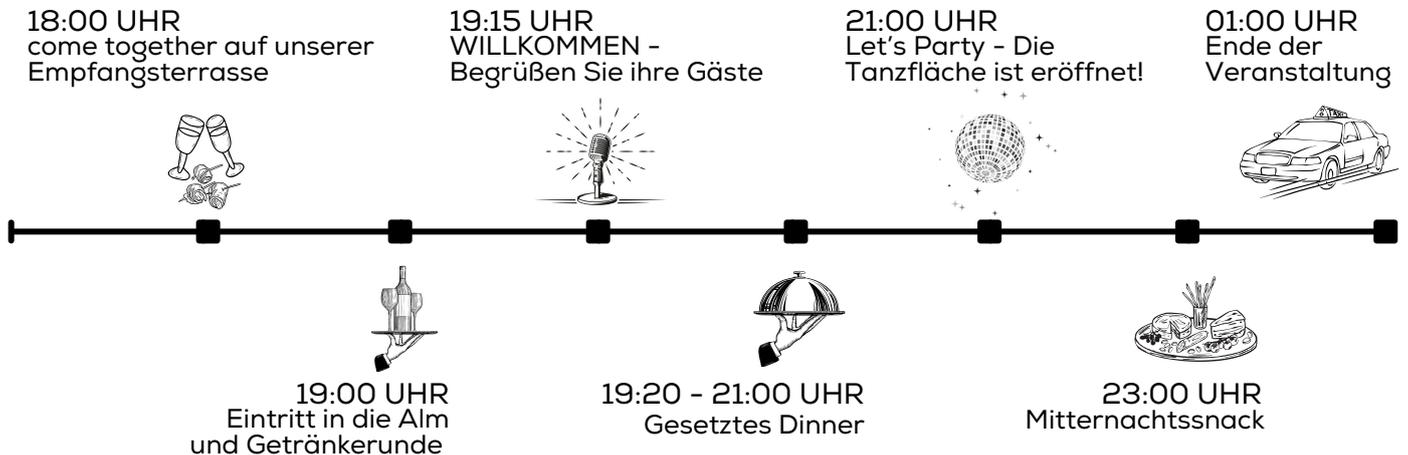
Sonstige Wünsche:

# INFORMATIONEN UND HINWEISE

BEI WEITEREN FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE JEDERZEIT

## ABLAUF

Beispielhafter Zeitablauf einer Veranstaltung:



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere AGB's gelten als Bestandteil des Angebots.

## ÄNDERUNGEN & REDUZIERUNGEN & STORNIERUNGEN

Nachträgliche Änderungen, Reduzierungen und Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Beachten Sie hierbei bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## ANSPRECHPARTNER

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, bitten wir Sie uns im Vorfeld eine Person zu nennen, welche für uns als Ansprechpartner fungiert und einen Überblick über eventuelle Einlagen und Reden hat.

## BLUMEN UND DEKORATION

Unsere Tische sind eingedeckt bereits gut gefüllt. Einfache Tischdekoration ist bei uns bereits ab € 25,00 zu bekommen. Für weitere Informationen oder Möglichkeiten sprechen Sie uns einfach an.

Sollten Sie einen externen Floristen beauftragen, bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der Aufbau erst am Tag selbst, circa 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung möglich ist.

## KINDER

Wir bitten Sie uns vorab mitzuteilen, wie viele Kinder und in welchem Alter bei Ihrer Veranstaltung anwesend sein werden. Hochstühle und eine Möglichkeit zum Wickeln sind vorhanden.

## FEUERWERK

Aufgrund von behördlichen Auflagen der Gemeinde Karlsfeld sind Feuerwerke nicht gestattet.

## KUCHEN

Sie bringen Ihren Kuchen mit? Kein Problem. Wir berechnen ein Tellergeld pro Gast in Höhe von € 2,50.

## MINDESTUMSATZ

Für die exklusive Nutzung unserer Alm am See setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von € 3.500,00, sowie eine Organisationspauschale von 8 % auf den Speisen- und Getränkeumsatz voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, erlauben wir uns die Differenz zwischen dem tatsächlichem Rechnungsbetrag und Mindestumsatz als Raummiete zu berechnen.

**Hinweis:** In der Zeit vom 15. November bis 23. Dezember erhöht sich dieser Mindestumsatz auf € 6.500,00, zudem können in diesem Zeitraum nur Buchungen ab 50 Personen entgegengenommen werden.

## PARKPLÄTZE

Parkplätze stehen - je nach Jahreszeit - direkt an der Alm am See kostenlos oder gegen eine Gebühr zur Verfügung.

# INFORMATIONEN UND HINWEISE

BEI WEITEREN FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE JEDERZEIT

## PERSONENANZAHL

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre finale Personenanzahl spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung wissen müssen.

## PREISE

Alle im Angebot aufgeführten Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor bei Bestellungen, die länger als vier Monate vor dem Veranstaltungsbeginn liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

## TRINKGELD

Unser Team bestehend aus Küche und Service, freut sich wenn Sie beim Zahlen der Rechnung an sie denken. Ob überhaupt und in welchem Umfang Sie Trinkgeld geben wollen bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen.

## UNTERHALTUNGSMUSIK

Falls Sie einen eigenen DJ oder Musiker mitbringen, weisen Sie diesen darauf hin, dass ein Aufbau des Equipments frühestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich ist. Der Abbau hat noch am Abend zu erfolgen.

Unsere Alm am See verfügt über eine Musikanlage, Mikrofon, sowie eine Lichtanlage.

## UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Haftungsausschluss: Bei uns wird frisch gekocht, so sehr wir uns auch bemühen, könnten Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden!

## ZAHLUNG

Wir berechnen 50 Prozent des Mindestumsatzes bei Buchung. Die Schlussrechnung wird nach der Veranstaltung fällig.

## ZEITEN & VERLÄNGERUNG

Die Alm am See steht Ihnen von 18:00 Uhr bis 1:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit den Anfang und das Ende Ihrer Veranstaltung selbst bestimmen. Hierfür berechnen wir € 250,00 pro zusätzlicher Stunde.

Die Verlängerung der Getränkepauschalen "Klassik" & "Aperitif" ab 01:00 Uhr beträgt € 150,00 pro Stunde.

Die Verlängerung der Getränkepauschale "Premium" ab 01:00 Uhr beträgt € 200,00 pro Stunde.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## DER ALMGARTEN GMBH

### § 1 Geltungsbereich

- 1.1 Den vertraglichen Leistungen der Almgarten GmbH liegen die nachfolgenden Geschäftsbedingungen zugrunde.
- 1.2 Entgegenstehende Bedingungen des Kunden erkennt die Almgarten GmbH nicht an, auch wenn die Almgarten GmbH Aufträge ausführt, ohne zuvor nochmals ausdrücklich den Bedingungen des Kunden widersprochen zu haben.
- 1.3 Diese Bedingungen gelten auch für zukünftige Geschäftsbeziehungen, ohne dass es einer erneuten ausdrücklichen Vereinbarung bedarf.

### § 2 Vertragsabschluss

- 2.1. Der vom Auftragsgeber/Kunden angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenanzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift als verbindlich vereinbart.
- 2.2. Der durch den Auftraggeber/Kunden angegebene und durch Unterschrift bestätigter Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.  
Bei einer Stornierung des Auftrages später als 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer/ Almgarten GmbH berechtigt 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz in Rechnung zu stellen.  
Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 % bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer/ Almgarten GmbH berechtigt 100 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz bzw. 100 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Mindestumsatz in Rechnung zu stellen.
- 2.3. Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber/ Kunde selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftragsgebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift und dem Auftrag, hierzu vom Auftragsgeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der Almgarten GmbH und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.
- 2.4. Der Auftragnehmer/ Almgarten GmbH behält sich vor, bei Bestellungen die länger als 4 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

### § 3 Leistungen

- 3.1. Die Leistungen ergeben sich aus dem detaillierten Angebot, welches von der Almgarten GmbH erstellt wurde.
- 3.2. Nebenabredungen, die den Umfang der vertraglichen Leistungen erweitern, bedürfen für Ihre Verbindlichkeit der ausdrücklichen Bestätigung durch die Almgarten GmbH.
- 3.3. Änderungen oder Abweichungen einzelner Leistungen von dem Vereinbarten Inhalt des Vertrages, die nach Vertragsabschluss notwendig werden und die nicht wider Treu und Glauben herbeigeführt wurden, sind nur gestattet, soweit die Änderungen oder Abweichungen nicht erheblich sind und den Gesamtzuschnitt der gebuchten Veranstaltung nicht beeinträchtigen. Eventuelle Gewährleistungsansprüche bleiben unberührt, soweit die geänderten Leistungen mit Mängeln behaftet sind.

### § 4 Bezahlung

- 4.1. Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz als Vorauszahlung vom Auftraggeber/ Kunden zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 20 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben. Nach Durchführung der Veranstaltung erfolgt eine Endabrechnung durch den Auftragsnehmer/ Almgarten GmbH. Die Rechnung ist sofort nach Eingang fällig. Alle Preise sind Bruttopreise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer falls nicht anders ausgewiesen.

### § 5 Werbung

- 5.1. Der Kunde erklärt sich damit einverstanden, dass die Almgarten GmbH mit der vom Auftraggeber durchgeführten Veranstaltung werben darf.

### § 6 Haftung

- 6.1. Die Almgarten GmbH haftet nicht für Leistungen, die aufgrund höherer Gewalt und schlechtem Wetter nicht umgesetzt werden können.

### § 7 Salvatorische Klausel

- 7.1. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages hat nicht die Unwirksamkeit des gesamten Vertrages zur Folge.

### § 8 Sonstiges

- 8.1. Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen oder Änderungen an der Almhütte und Terrasse sowie an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen.

### § 9 Gerichtsstand

- 9.1. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von der Almgarten GmbH. Der Gerichtsstand ist der Sitz von der Almgarten GmbH.