BURG CAFÉ

BURGHAUSEN

VERANSTALTUNGSMAPPE

Feiern auf der längsten Burg der Welt

HOCHZEITEN · GEBURTSTAGE · FAMILIENFESTE · FIRMENEVENTS

Burg 46 · 84489 Burghausen · +49 8677 877340 · Info@burgcafe-burghausen.de

WILLKOMMEN

Ein besonderer Anlass verdient einen besonderen Ort.

Historische Mauern, ein Blick, der bleibt, und eine Küche mit Charakter – im Burg Café Burghausen feiern Sie mitten auf der längsten Burg der Welt.

Ob Sie Ja sagen, einen runden Geburtstag feiern oder Ihr Team einladen: Wir sind keine Eventhalle, sondern Gastgeber. Wir planen Ihren Tag persönlich mit Ihnen, kochen mit regionalen und alpinen Einflüssen und kümmern uns darum, dass Sie selbst Gast auf Ihrer eigenen Feier sein können.

Diese Mappe zeigt Ihnen unsere Räume, Pakete und Preise auf einen Blick – damit Sie von Anfang an wissen, was Sie erwartet und womit Sie rechnen können.

DER ORT

Geschichte zum Anfassen

Feiern zwischen denkmalgeschützter Burgmauer, Pfistergartl und Empore – jeder Bereich mit eigenem Charakter.

DIE KÜCHE

Genuss mit Herkunft

Saisonale Menüs mit Südtiroler, österreichischen und bayerischen Wurzeln, hausgemachte Pasta und Desserts – vom gesetzten Menü bis zum Flying Kulinarik.

DAS TEAM

Gastgeber aus Leidenschaft

Ein fester Ansprechpartner von der ersten Idee bis zum letzten Gast. Klare Absprachen, transparente Preise, keine Überraschungen.

> *„Wir begleiten Ihren Tag so, wie wir selbst gerne feiern würden: herzlich, unkompliziert und mit Liebe zum Detail."*
>
> Svetlana & Maximilian Stadler

UNSERE RÄUME

Vier Bereiche – unzählige Möglichkeiten

Einzeln oder kombiniert, im laufenden Betrieb oder ganz exklusiv für Sie.

INNENBEREICH

bis 100

Sitzplätze

Der Herzschlag des Hauses: warm, gesellig und ideal für gesetzte Menüs, große Familienfeste und Firmenabende.

- Hochzeitsdinner
- Firmen- & Weihnachtsfeiern
- Runde Geburtstage

EMPORE

bis 50

Sitzplätze

Über eine Treppe erreichen Sie den ruhigeren Bereich unter dem Dach – wie ein eigener Festsaal über dem Café.

- Familienfeiern im kleinen Kreis
- Empfänge & Menüs
- Schlechtwetter-Option fürs Pfistergartl

PFISTERGARTL

50 · 150

Sitz- · Stehplätze

Unser Garten an der historischen Burgmauer – der schönste Ort für ein Ja-Wort, einen Sektempfang oder einen Sommerabend unter freiem Himmel.

- Freie Trauungen
- Empfang mit Fingerfood
- Flying Kulinarik & Aperitivo

GASTGARTEN

bis 150

Gäste bei Feiern

Platz für die ganz großen Feste, lange Tafeln und Sommerabende unter freiem Himmel.

- Große Hochzeitsgesellschaften
- Firmen- & Sommerfeste
- Empfang, Flying Kulinarik & Pinsa-Ofen

Sicher planen – bei jedem Wetter

Gastgarten und Pfistergartl sind Freiluft-Erlebnisse von Mai bis September. Für Regen halten wir Ihnen immer einen Platz drinnen frei: bis 50 Gäste auf der Empore (Paket **Pfistergartl + Empore**), bei größeren Feiern bis 150 Gäste in Innenbereich & Empore – mit **Burg Café exklusiv**.

Lieber ganz für sich? Jeden Bereich – oder das ganze Haus inklusive Gastgarten – können Sie exklusiv buchen. Alles dazu auf Seite 8.

IHR ANLASS

Jede Feier erzählt ihre eigene Geschichte

Hochzeit

Ja sagen an der Burgmauer, unter freiem Himmel anstoßen und bis in die Nacht feiern – alles an einem Ort, ohne Ortswechsel und ohne Stress.

Geburtstag & Familienfest

Vom Kaffeekränzchen mit der eigenen Torte bis zum festlichen Menü zum 60. – wir richten Ihre Feier so aus, dass Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Firmenveranstaltung

Weihnachtsfeier, Kundenabend oder Teamevent: ein Ort, über den man spricht, eine Küche, die überzeugt, und eine Rechnung, die Ihre Buchhaltung versteht.

SO KANN IHR HOCHZEITSTAG AUSSEHEN

- **13:00** Freie Trauung im Pfistergartl
- **14:00** Sektempfang mit Burg Spritz & Häppchen
- **15:30** Kaffee & Hochzeitstorte
- **18:00** Begrüßung und Hochzeitsmenü
- **21:00** Eröffnungstanz & Feier
- **23:30** Mitternachtsjause
- **01:00** Ausklang

Ihr Ablauf, Ihre Wünsche – wir planen ihn gemeinsam mit Ihnen und stimmen Küche, Service und Dienstleister darauf ab.

KULINARIK

Drei Wege zum perfekten Menü

Feste Preise pro Person, alles Wichtige inklusive – Getränke rechnen wir fair nach Verbrauch ab.

Klassisch

59 €
pro Person

Das gesetzte Menü, das jeden Gast glücklich macht.

- 3-Gang-Menü
- Hauptgang zur Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch
- Persönliche Menüberatung
- Tischorganisation nach Ihren Wünschen
- Menükarten auf Wunsch: 2 € p. P.

UNSERE EMPFEHLUNG

Genuss

89 €
pro Person

Mit Empfang und vier Gängen – der Klassiker für Feste.

- Empfang mit 3 Häppchen pro Person
- 4-Gang-Menü mit Auswahl
- Weiße Tischwäsche
- Gedruckte Menükarten
- Menüberatung & Tischorganisation

Burg-Erlebnis

139 €
pro Person

Für alle, die ihre Gäste begeistern wollen.

- Empfang mit 4 Häppchen pro Person
- Flying Kulinarik oder Kulinarik-Station mit 2 gesetzten Gängen
- Dessertstation
- Mitternachtsjause
- Weiße Tischwäsche & Menükarten

Pakete ab 15 Personen. Für kleinere Gruppen berechnen wir zusätzlich die persönliche Menüplanung inkl. Menükarten (90 €). Die Menüs stellen wir saisonal mit Ihnen zusammen.

Kinder sind herzlich willkommen

0–3 Jahre	**frei**
4–6 Jahre · Kinderteller	**15 €**
7–12 Jahre · kleine Portion des Menüs	**50 %**, mind. 25 €
ab 13 Jahren	voller Preis

Gut zu wissen

- Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gern.
- Finale Menüauswahl 2 Monate vorher, Anpassungen bis 4 Wochen vorher, Hauptgangwahl der Gäste bis 14 Tage vorher.
- Sonderwünsche wie Rinderfilet oder Edelfisch sind gern möglich – den Aufpreis nennen wir Ihnen vorab transparent im Angebot.
- Probeessen ab 6 Personen für gebuchte Feiern: Ihr Menüpreis plus 10 € pro Person für separaten Einkauf und Vorbereitung – z. B. Paket Genuss 89 € + 10 € = 99 €.

KULINARIK À LA CARTE

Lieber ganz individuell?

Sie haben eigene Ideen oder Lieblingsgerichte? Wir stellen Ihr Menü gemeinsam mit Ihnen zusammen.

GESETZTES MENÜ
ab 59 €
pro Person

FLYING KULINARIK
ab 105 €
pro Person

Feine Extras

Fingerfood zum Empfang · kalt / warm Empfehlung: 3–5 Häppchen pro Person	4,90 € / 5,90 € pro Stück
Jausen-Kulinarik-Station zum Empfang Südtiroler & österreichische Spezialitäten: österreichischer Schinken, Südtiroler Speck, Käse, hausgemachte Aufstriche, eingewecktes Gemüse u. v. m.	15 € p. P.
Kaffee & Kuchen von unserer Karte, abgerechnet nach Verbrauch	nach Verbrauch
Eigene Torte oder Kuchen Tellergeld inkl. Geschirr & Service	3 € p. P.
Mitternachtsjause Gulaschsuppe, Leberkas-Semmerl oder Winzerjausn	nach Auswahl
Pinsa aus dem Holzofen · inkl. Auf- & Abbau	2.500 € pauschal

Getränke

Von hausgemachten Limonaden und Eistees über ausgewählte Weine aus Österreich und Deutschland bis zu Signature Drinks von der Bar. Unser Liebling: der hauseigene **Burg Spritz**.

ZUM EMPFANG

- Hausgemachte Limonade & Eistee in Jugs
- Infused Water mit frischen Früchten & Kräutern, Wasser still & prickelnd
- Prosecco- oder Champagner-Empfang
- Burg Spritz – unser Hausklassiker
- Alkoholfreie Alternativen, z. B. alkoholfreier Spritz & Secco

Fair abgerechnet: Getränke zahlen Sie nach tatsächlichem Verbrauch – keine Pauschalen, keine versteckten Kosten. Als Richtwert für Ihre Planung: ca. 35–50 € pro Person.

Eigener Wein? Nach Absprache gerne – Korkengeld inkl. Kühlung, Öffnen & Gläserservice: Wein 20–30 €, Schaumwein 40–60 € pro Flasche.

Besondere Wünsche

Großflaschen zum Empfang, Champagner & Austernbar, Weinbegleitung zu jedem Gang – sprechen Sie uns an. Wir lieben Ideen, die in Erinnerung bleiben.

FÜR BRAUTPAARE

Ihr Hochzeitstag – exklusiv auf der Burg

Ein Tag, ein Ort, ein fester Preisrahmen: Trauung, Empfang, Dinner und Feier – das ganze Haus gehört Ihnen.

BURG CAFÉ EXKLUSIV

EXKLUSIV-GARANTIE

ab 10.000 €

Oktober–April & Montag–Donnerstag

Mai–Sept. · Freitag, Sonntag, Feiertag	**12.000 €**
Mai–Sept. · Samstag	**14.000 €**

- Das ganze Haus: Gastgarten, Pfistergartl, Innenbereich & Empore
- Ganztägig bis 00:00 Uhr – inkl. Vorbereitung am Tag
- Schlechtwetter-Plan: Innenbereich & Empore für bis zu 150 Gäste

Keine Raummiete – voll verrechenbar

Die Exklusiv-Garantie ist ein Mindestumsatz für Speisen und Getränke. Alles, was Ihre Gäste essen und trinken, wird darauf angerechnet. Bei 80 Gästen mit Paket Genuss (7.120 €) plus Getränken ist ein großer Teil davon schnell erreicht – Empfang, Jausen-Station und Mitternachtsjause zählen ebenfalls dazu.

DAZU BUCHBAR	PREIS
Event-Organisation Hochzeit Ablauf- & Sitzplan, Termine, Koordination am Tag, Abbau	ab 950 € nach Gästezahl
Freie Trauung im Pfistergartl Bestuhlung, Aufbau, Trautisch, ca. 1 Stunde	490 €
Verlängerung ab 00:00 Uhr	150 € / 30 Min.
Shuttle Burgeingang – Burg Café Ankunft & Heimfahrt	349 €

Sicher planen
Stornierung bis 6 Monate vor der Hochzeit kostenfrei.

Probeessen
Ihr Menü vorab kosten – ab 6 Personen, Ihr Menüpreis + 10 € Zuschlag p. P. für separaten Einkauf.

Ein Ansprechpartner
Für die gesamte Planung – auf Wunsch auch an Ihrem Tag.

Kleine Hochzeit bis 50 Gäste

Trauung und Empfang im Pfistergartl, danach Dinner und Feier auf der Empore – die Empore ist zugleich Ihr Schlechtwetter-Plan. Exklusiv-Garantie **ab 4.000 €** (je 4 Std.), jede weitere Stunde auf der Empore 300 € bis Mitternacht. Event-Organisation und Trauung wie oben.

EXKLUSIVE NUTZUNG

Ganz für Sie – mit Exklusiv-Garantie

Ohne Raummiete: Die Exklusiv-Garantie wird vollständig mit Speisen & Getränken verrechnet.

BEREICH	PLÄTZE	EXKLUSIV-GARANTIE	ZUSATZSTD. BIS 00:00	BEI REGEN
Empore	bis 50	**1.500 €** inkl. 4 Std.	+ 300 €	drinnen – kein Umzug nötig
Innenbereich	bis 100	**6.500 €** inkl. 6 Std.	+ 400 €	drinnen – kein Umzug nötig
Pfistergartl saisonal Mai–Sept.	50 / 150 stehend	**2.500 €** inkl. 4 Std.	+ 400 €	keine Ausweichfläche reserviert
Pfistergartl + Empore	bis 50	**4.000 €** inkl. 4 Std.	+ 700 €	Umzug auf die Empore
Pfistergartl + Innenbereich Trauung & Empfang draußen, Dinner drinnen	bis 100	**9.000 €** Pfistergartl 4 Std. · Innen 6 Std.	+ 400 € je Bereich	Umzug in den Innenbereich (ab Beginn reserviert)
Burg Café exklusiv ganzes Haus inkl. Gastgarten, Pfistergartl, Innenbereich & Empore	bis 150	**ab 10.000 €** ganztägig bis 00:00 **12.000 €** Mai–Sep Fr/So/Feiertag **14.000 €** Mai–Sep Sa	ab 00:00 Uhr 150 € / 30 Min.	Innenbereich & Empore, bis 150 Gäste

So funktioniert's

- Alles, was Ihre Gäste essen und trinken, zählt zur Exklusiv-Garantie – auch Empfang, Mitternachtsjause und Pinsa.
- Nur wenn der Verzehr darunter bleibt, berechnen wir die Differenz.
- Zusatzstunden berechnen wir bis Mitternacht – danach nur noch die Verlängerung mit 150 € je angefangene halbe Stunde.
- Bei exklusiven Veranstaltungen sichern 50 % Anzahlung Ihren Termin.

Ohne Exklusivität

Sie möchten im laufenden Betrieb feiern? Gern – ohne Anzahlung und ohne Mindestumsatz. Abgerechnet wird nach Menü bzw. Verzehr.

PLANUNG & EXTRAS

Damit Sie entspannt feiern können

Planung & Begleitung

À la carte Ihre Gäste bestellen frei von der Karte	kostenfrei
Persönliche Menüplanung Menüabstimmung, gedruckte Menükarten, Tischorganisation – in den Paketen ab 15 Pers. enthalten (Klassisch ohne Menükarten)	90 €
Event-Organisation für exklusive Feiern mit festem Ablauf: Zeitplan, Abstimmungstermine, Sitzordnung, Koordination von Küche, Service & Dienstleistern, Herrichten, Abbau & Reinigung	900 – 1.400 € je nach Umfang

Die Höhe richtet sich nach Ihrem Ablauf, nicht nach der Gästezahl – Sie erhalten vorab einen festen Betrag.

Ausstattung & Services

Weiße Tischdecken in Genuss & Burg-Erlebnis inklusive	2,50 € p. P.
Festliches Tischbild: Tischdecke + Stoffserviette	3,50 € p. P.
Gedruckte Menükarten in Genuss, Burg-Erlebnis & Menüplanung inklusive	2 € p. P.
Stuhl- oder Stehtisch-Hussen	5 € / Stück
Ablaufkoordination durch unser Team	90 € / Std.
Aufbau & Dekoration außerhalb der Öffnungszeiten	90 € / Std.
Verlängerung ab 00:00 Uhr	150 € / 30 Min.
Shuttle Burgeingang – Burg Café Ankunft & Heimfahrt	349 €
Freie Trauung im Pfistergartl	490 €
Tellergeld eigene Torte / Kuchen	3 € p. P.

Tische, Bestuhlung, Standardgedeck und Service sind immer inklusive. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Ihre Dekoration, Ihre Handschrift

Eigene Deko und Dienstleister wie Floristen, Fotografen oder Musiker sind herzlich willkommen. Anlieferung bis 3 Tage vorher nach Absprache; Aufbau außerhalb der Öffnungszeiten. Für offenes Feuer und Deko im Außenbereich sprechen Sie uns bitte kurz an – die Burg steht unter Denkmalschutz.

SO EINFACH GEHT'S

In fünf Schritten zu Ihrer Feier

1 Anfrage

Datum, Anlass und Gästezahl genügen – wir melden uns mit ersten Ideen und allen Infos bei Ihnen.

2 Besichtigung

Gerne zeigen wir Ihnen die Räume persönlich – besonders für Hochzeiten empfehlenswert.

3 Angebot

Ihr persönliches Angebot mit Ablauf, Menü und allen Kosten auf einen Blick. Wir halten den Termin 14 Tage frei.

4 Buchung

Mit dem Angebot erhalten Sie eine vorausgefüllte Vertragsvereinbarung. Unterschrieben zurück – bei exklusiven Feiern sichert die Anzahlung Ihren Termin.

5 Feinplanung

Menü, Ablauf, Sitzplan: Schritt für Schritt bis zu Ihrem Tag.

Ihre Termine im Überblick

2 Monate vorher	Finale Menüauswahl
4 Wochen / 14 Tage	Letzte Menü-Anpassungen / Hauptgangwahl der Gäste & Allergien
7 Tage vorher	Verbindliche Gästezahl und Tischwäsche – Grundlage der Abrechnung
3 Tage vorher	Letzte Anlieferung von Deko und Technik
2 Tage danach	Restzahlung

Gut zu wissen

- Direkt vor dem Burg Café gibt es keine öffentlichen Parkplätze; ein Fahrzeug zum Be- und Entladen ist nach Absprache möglich. Bequem für alle Gäste: unser Shuttle.
- Werbung, Banner und Beschriftungen im Außenbereich sind auf der Burg leider nicht erlaubt.
- Verlängerungen nach Mitternacht sprechen wir vorher ab; teils ist eine Genehmigung der Schlösserverwaltung nötig.
- Stornierung bis 60 Tage vorher kostenfrei, bei exklusiven Feiern bis 6 Monate – alle Details in unseren AGB.

> *Wir freuen uns darauf, Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.*

Burg Café Burghausen · Burg 46 · 84489 Burghausen
+49 8677 877340 · Info@burgcafe-burghausen.de

RECHTLICHES

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Veranstaltungen im Burg Café Burghausen · Noras GmbH, GF: Svetlana & Maximilian Stadler, Ludwigstraße 45, 84524 Neuötting · USt-IdNr. DE366912791

§1 Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, Gruppenreservierungen, Exklusivbuchungen sowie damit zusammenhängende Leistungen im Burg Café Burghausen. Abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Betreiber.

§2 Vertragsgrundlage

Vertragsbestandteile sind das individuelle Angebot, die Buchungsbestätigung und diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Mit Annahme des Angebots gelten diese AGB als verbindlich anerkannt.

§3 Verbindlichkeit der Buchung & Gästeanzahl

Die mit dem Veranstalter vereinbarte Gästeanzahl ist Planungs- und Abrechnungsgrundlage. Eine Reduzierung der Gästeanzahl nach der finalen Abstimmung berechtigt nicht zur Reduzierung des vereinbarten Umsatzes oder Mindestumsatzes. Eine Erhöhung der Gästeanzahl ist nur nach Verfügbarkeit und vorheriger Abstimmung möglich. Die mit dem Veranstalter bzw. Reservierenden zuletzt schriftlich bestätigte Personenzahl ist verbindliche Grundlage für Planung und Abrechnung. Erscheinen weniger Personen als vereinbart oder erfolgt keine rechtzeitige Anpassung der Gästeanzahl, erfolgt die Abrechnung auf Basis der bestätigten Personenzahl. Eine Reduzierung der Abrechnung aufgrund geringerer tatsächlicher Teilnehmerzahl ist ausgeschlossen. Die finale Gästeanzahl ist spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen und danach verbindlich. Die Menüauswahl ist spätestens 4 Wochen, die Hauptgangwahl der Gäste spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Sonderwünsche, die über das angebotene Menü hinausgehen (z. B. hochwertigere Zutaten oder zusätzliche Gerichte), werden nach vorheriger Absprache mit dem im Angebot genannten Aufpreis berechnet. Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten sind spätestens mit der finalen Gästeanzahl bekannt zu geben; später mitgeteilte Wünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

§4 Anzahlung & Zahlungsmodalitäten

Eine Anzahlung ist ausschließlich bei exklusiven Veranstaltungen erforderlich. Bei Gruppenreservierungen, Menüabsprachen oder À-la-carte-Besuchen wird keine Anzahlung erhoben. Bei verbindlicher Buchung einer exklusiven Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % des vereinbarten Gesamtumsatzes zu leisten. Erst mit Zahlungseingang gilt der Veranstaltungstermin als verbindlich reserviert. Die Restzahlung ist spätestens 2 Tage nach der Veranstaltung ohne Abzug fällig. Bei Buchungen mit weniger als 14 Tagen Vorlauf kann der Betreiber die vollständige Vorauszahlung verlangen.

§5 Zahlungsweise & Haftung bei Einzelzahlern

Die Wahl der Zahlungsweise (Einzelzahlung oder Gesamtrechnung) hat keinen Einfluss auf die vertraglichen Verpflichtungen des Veranstalters. Der Veranstalter haftet auch bei Einzelzahlern gesamtschuldnerisch für den vereinbarten Umsatz, Mindestumsatz sowie sämtliche Zusatzleistungen. Nicht beglichene Rechnungen einzelner Gäste entbinden den Veranstalter nicht von seiner Zahlungspflicht.

§6 Mindestumsatz & Organisationsleistungen

Bei exklusiver Nutzung einzelner Bereiche oder des gesamten Burg Cafés gelten die vereinbarten Mindestumsätze für Speisen und Getränke. Ein vereinbarter Mindestumsatz dient ausschließlich der Absicherung des gastronomischen Umsatzes für Speisen und Getränke. Der vereinbarte Mindestumsatz gilt für eine zeitlich begrenzte exklusive Nutzung des jeweils gebuchten Veranstaltungsbereichs. Eine zeitlich unbegrenzte Nutzung ist nicht Bestandteil des Mindestumsatzes. Überschreitungen der vereinbarten Nutzungsdauer stellen eine zusätzliche Blockadezeit dar und werden gemäß den in der Veranstaltungsmappe oder im individuellen Angebot festgelegten zeitabhängigen Zusatzregelungen berechnet. Der Mindestumsatz beinhaltet keine gesonderten Organisations-, Koordinations- oder Planungsleistungen, sofern diese nicht ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden. Organisationsleistungen (z. B. Ablaufplanung, Koordination externer Dienstleister, Sonderabsprachen oder Aufbaukoordination) werden unabhängig vom Mindestumsatz zusätzlich berechnet. Wird der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz in Rechnung gestellt. Ein Anspruch auf Rückerstattung oder Minderung besteht nicht.

§7 Aufbau, Abbau, Anlieferung & externe Dienstleister

Anlieferungen von Dekoration, Technik oder sonstigem Equipment sind bis maximal 3 Tage vor der Veranstaltung nach vorheriger Abstimmung möglich. Aufbau- und Dekorationsarbeiten sind grundsätzlich außerhalb der regulären Öffnungszeiten zulässig. Ausnahmen sind ausschließlich nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung möglich. Aufbau- und Dekorationszeiten werden unabhängig von der ausführenden Person mit 90 € pro angefangene Stunde berechnet. Bei exklusiver Buchung des gesamten Burg Cafés (Burg Café exklusiv) sind Aufbau und Dekoration am Veranstaltungstag inklusive; berechnet werden nur Zeiten an anderen Tagen. Die Einhaltung der vereinbarten Zeitfenster liegt in der Verantwortung des Veranstalters. Verzögerungen oder Überschreitungen gehen zu dessen Lasten. Externe Dienstleister (z. B. Floristen, Techniker, Musiker) stehen nicht im Verantwortungsbereich des Betreibers. Der Veranstalter haftet für deren Verhalten, Zeitmanagement sowie für durch sie verursachte Schäden.

§8 Tischwäsche & Ausstattung – Verbindlichkeit

Die Entscheidung über die Buchung optionaler Tischwäsche ist spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Nach diesem Zeitpunkt besteht kein Anspruch auf nachträgliche Bereitstellung oder Stornierung.

§9 Koordination des Veranstaltungsablaufs

Die Gesamtkoordination des Veranstaltungsablaufs obliegt grundsätzlich dem Veranstalter oder einer von ihm benannten verantwortlichen Person. Eine Übernahme der Ablauf- oder Aufbaukoordination durch den Betreiber erfolgt ausschließlich nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung und wird gesondert vergütet.

RECHTLICHES

AGB – Fortsetzung

§10 Beginn und Ende der Veranstaltung

Der Beginn der Veranstaltung ist der Zeitpunkt, zu dem Gäste im Veranstaltungsbereich anwesend sind. Das Ende der Veranstaltung ist erreicht, sobald sich keine Gäste mehr im Veranstaltungsbereich aufhalten. Zeiten außerhalb dieses Rahmens (z. B. Aufbau, Abbau, Nachbereitung oder Verlängerungen) gelten nicht als Veranstaltungszeit und werden gesondert gemäß Vereinbarung berechnet. Die Dauer der exklusiven Nutzung eines Veranstaltungsbereichs richtet sich nach der im Angebot oder der Veranstaltungsmappe definierten Nutzungszeit. Ein Verbleib über diese Zeit hinaus gilt als Verlängerung der Nutzung und wird entsprechend den vereinbarten Zusatzregelungen berechnet. Zusatzstunden einer exklusiven Nutzung werden bis 00:00 Uhr berechnet. Verlängerungen über 00:00 Uhr hinaus sind nur nach vorheriger Zustimmung möglich und werden ab 00:00 Uhr – unabhängig vom Beginn der Veranstaltung – ausschließlich mit 150 € pro angefangene halbe Stunde berechnet. Genehmigungspflichtige Verlängerungen (z. B. durch die Schlösserverwaltung) liegen außerhalb der Verantwortung des Betreibers.

§11 Wetter & Außenbereiche

Veranstaltungen im Außenbereich sind witterungsabhängig. Witterungsbedingte Einschränkungen berechtigen nicht zur kostenfreien Stornierung, Reduzierung oder Rückforderung. Ein Anspruch auf Verlegung in den Innenbereich besteht nicht, sofern keine schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.

§12 Stornierung & Rücktritt durch den Veranstalter

Ein Rücktritt bedarf der schriftlichen Form. Es gelten folgende Stornokosten bezogen auf den vereinbarten Gesamtumsatz: bis 60 Tage vor Veranstaltung kostenfrei; 59–30 Tage: 50 %; 29–14 Tage: 70 %; ab 13 Tage oder Nichterscheinen: 90 %. Maßgeblich ist der Zeitpunkt des Eingangs der Rücktrittserklärung. Bei exklusiven Veranstaltungen (exklusive Nutzung einzelner Bereiche oder des gesamten Burg Cafés) gilt abweichend: bis 6 Monate vor der Veranstaltung kostenfrei; weniger als 6 bis 3 Monate: 25 %; weniger als 3 Monate bis 30 Tage: 50 %; 29–14 Tage: 70 %; ab 13 Tage oder Nichterscheinen: 90 %.

§13 Rücktritt durch den Betreiber

Der Betreiber ist berechtigt, aus wichtigem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere bei höherer Gewalt, behördlichen Anordnungen, unvorhersehbaren betrieblichen Umständen sowie Krankheit oder Ausfall wesentlicher Leistungsträger. Bereits geleistete Zahlungen werden in diesem Fall vollständig zurückerstattet. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

§14 Leistungs- und Preisänderungen

Der Betreiber behält sich vor, einzelne Leistungen oder Menübestandteile aus sachlich gerechtfertigten Gründen anzupassen, insbesondere bei saisonalen Schwankungen, Lieferengpässen, Ausfall einzelner Produkte oder höherer Gewalt. Der Gesamtcharakter der vereinbarten Leistung bleibt hiervon unberührt. Ein Minderungs- oder Rücktrittsanspruch besteht in diesen Fällen nicht. Liegen zwischen Vertragsschluss und Veranstaltung mehr als 4 Monate und ändern sich in dieser Zeit die allgemeinen Preise des Betreibers für Speisen und Getränke, ist der Betreiber berechtigt, die vereinbarten Speise- und Getränkepreise entsprechend anzupassen, höchstens jedoch um 5 % pro angefangenem Jahr. Vereinbarte Mindestumsätze und Pauschalen bleiben davon unberührt.

§15 Haftung, Schäden & Verunreinigung

Der Veranstalter haftet für Schäden am Inventar oder Gebäude, Glasbruch, starke Verunreinigungen (insbesondere durch Körperflüssigkeiten) sowie Schäden durch Gäste, Dienstleister oder beauftragte Dritte. Diese werden gesondert in Rechnung gestellt. Beschädigte, verlorene oder nicht mehr verwendbare Tischwäsche (z. B. durch Brandlöcher, Kerzenwachs, Farbe oder Dekorationsmittel), Gläser, Geschirr und sonstiges Inventar werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet; übliche Gebrauchsspuren und normale Verschmutzung sind davon ausgenommen. Verunreinigungen, die über eine übliche Endreinigung hinausgehen (z. B. durch Konfetti, Glitzer, Streudeko oder Kerzenwachs), werden nach Aufwand mit 90 € pro angefangene Stunde berechnet. Für mitgebrachte Gegenstände, Technik, Dekoration oder externe Dienstleister übernimmt der Betreiber keine Haftung.

§16 Hausrecht, Hausregeln & Ablauf

Der Betreiber übt während der Veranstaltung das Hausrecht aus. Den Anweisungen des Personals ist Folge zu leisten. Bei groben Verstößen gegen Sicherheits-, Ordnungs- oder Verhaltensregeln ist der Betreiber berechtigt, die Veranstaltung abzubrechen. Ein Anspruch auf Rückerstattung besteht in diesem Fall nicht. Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist nicht gestattet; ausgenommen sind nach Absprache Torte bzw. Kuchen (gegen Tellergeld) sowie Wein und Schaumwein (gegen Korkgeld). Konfetti, Glitzer, Pyrotechnik, Wunderkerzen, Himmelslaternen, Nebel- und Rauchmaschinen sowie offenes Feuer sind aus Brandschutzgründen nicht erlaubt; Kerzen nur in geschlossenen Windlichtern oder Gläsern. Ist für die Musiknutzung eine GEMA-Anmeldung erforderlich (in der Regel bei Firmen- und öffentlichen Veranstaltungen, nicht bei privaten Feiern im persönlichen Kreis), sorgt der Veranstalter dafür, dass sie erfolgt – selbst oder über den beauftragten DJ bzw. die Band; etwaige Gebühren trägt nicht der Betreiber. Für die Beaufsichtigung mitgebrachter Kinder sind die Erziehungsberechtigten bzw. der Veranstalter verantwortlich.

§17 Aufrechnung & Zurückbehaltung

Eine Aufrechnung oder Zurückbehaltung von Zahlungen ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

§18 Schriftform

Änderungen, Ergänzungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform. Mündliche Absprachen sind nicht verbindlich.

§19 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen unberührt.

§20 Gerichtsstand & Recht

Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist der Sitz des Betreibers.