

AVUS

2026

TAGEN IM AUDI FORUM



**AUDI FORUM
INGOLSTADT**

MARCHÉ MÖVENPICK DEUTSCHLAND
RESTAURANTS | AUDI FORUM INGOLSTADT
AUTO-UNION-STRASSE 1
85057 INGOLSTADT, DEUTSCHLAND
INGOLSTADT-VERANSTALTUNG@MARCHE-INT.COM

INHALTSVERZEICHNIS

VORSTELLUNG	→	03
WINTERGARTEN	→	04
PRIVATRÄUME	→	05
PAUSCHALEN	→	07
GETRÄNKE	→	09
SPEISEN	→	10
ANFAHRT	→	14
AGB	→	17

IHR PLATZ MIT REPRÄSENTATIVEM AMBIENTE IM AUDI FORUM INGOLSTADT

Eine freundliche Atmosphäre, multimediale Technik, exquisite Snacks und kulinarische Feinheiten versprechen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Das Restaurant AVUS im ersten Obergeschoss im Audi Forum Ingolstadt bietet mit drei individuell erweiterbaren Privaträumen sowie dem Konferenzraum Wintergarten Platz für Ihre Tagung, Workshop, Konferenz, Präsentation, Business-Meeting oder Geschäftsessen.

Die Räume sind öffentlich und können von allen interessierten Besuchern gebucht werden.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lässt.





Mitten im Herzen des Audi Forum Ingolstadt bietet der Raum Wintergarten mit seiner Panorama-Glasfassade ein außergewöhnliches Ambiente mit großartigem Blick über die Audi Piazza.

Der Konferenz- und Veranstaltungsraum mit einer Kapazität von bis zu 50 Personen ist mit der neuesten Multimediatechnik ausgestattet und perfekt für Workshops, Konferenzen, Präsentationen oder Business-Meetings geeignet.

Viel Tageslicht und eine moderne OLED-Beleuchtung sorgen für die passende Atmosphäre. Ein Aufzug führt direkt ins Foyer Wintergarten, das galerieartig über dem zentralen Empfang des Audi Forum Ingolstadt liegt.

Bestuhlungsmöglichkeiten

U-Form
für max. 25 Personen

Parlament
für max. 30 Personen

Kinobestuhlung
für max. 50 Personen

Technik im Raum

103 Zoll-Bildschirm,
Dokumentenkamera,
Videokonferenzanlage,
integrierte Lautsprecher
und Presenter
kostenfreies WLAN

RAUMMIETE HALBTAGS / 400,00 € GANZTAGS / 600,00 €

DIE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH **INKLUSIVE** DER GESETZLICHEN **MEHRWERTSTEUER**

DIE PRIVATRÄUME

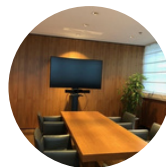
05



Die Audi-Rennfahrerlegenden Nuvolari, Stuck & Rosemeyer waren Namensgeber für die Privaträume des Restaurant AVUS.

Länglich geschnitten und lichtdurchflutet in warmen Holztönen gehalten, bieten sich die Räume explizit für Tagungen im kleinen Rahmen, ein Business-Meeting oder für ein ungestörtes Geschäftsessen an.

Nuvolari



17 m², 2 – 4
Personen

Stuck



25 m², 4 – 6
Personen

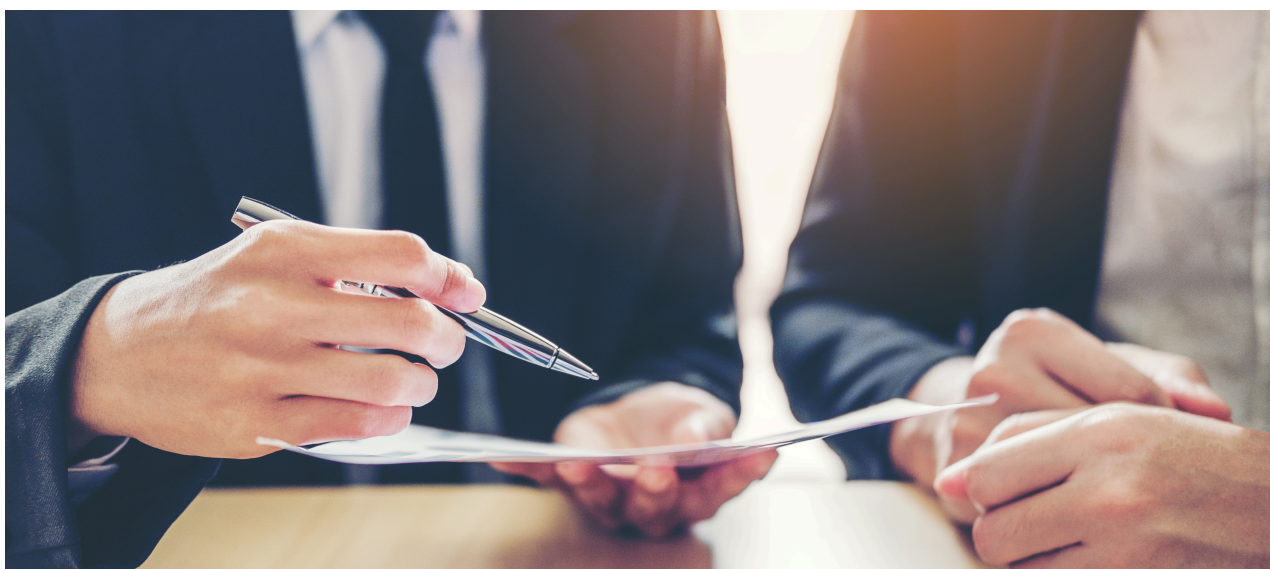
Rosemeyer



27 m², 4 – 8
Personen

BEZÜGLICH DER KOMBINIERBARKEIT DER RÄUME BERATEN WIR SIE GERNE.

AUSSTATTUNG UND TAGUNGS- EQUIPMENT PREISE



65 Zoll oder 80 Zoll LCD-Bildschirm, Videokonferenzanlage,
Dokumentenkamera, kostenfreies WLAN

Flip-Chart, Metaplanwand, Moderatorenkoffer und Rednerpult

Raummiete	halbtags	ganztags
pro Raum	140,00 €	210,00 €
für 2 Räume	210,00 €	315,00 €
für 3 Räume	290,00 €	435,00 €

DIE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH **INKLUSIVE** DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER

GERNE BIETEN WIR IHNEN AB 8 PERSONEN UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN AN:



01



PAUSCHALE

- Bis zu 4 Stunden
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Bio-Limonden
Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause mit frischem Obst und einem Snack

Pro Person 19,50 €

02



PAUSCHALE

- ganztags
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Bio-Limonden
Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause mit frischem Obst und einem Snack
- Kaffeepause am Nachmittag mit saisonalen Blechkuchen

Pro Person 25,50 €

GERNE BIETEN WIR IHNEN AB 8 PERSONEN UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN AN:



03



PAUSCHALE

- Tagungspauschale ganztags
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Bio-Limonden
Verschiedene Kaffee- und Tee-Spezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause am Vormittag mit frischem Obst und einem Snack
- Mittagessen nach freier Wahl am reichhaltigen Marktbuffet
- Kaffeepause am Nachmittag mit saisonalen Blechkuchen

Pro Person 49,50 €

**GERNE BERATEN
WIR SIE AUCH
INDIVIDUEL
UND PASSEND ZU
IHRER
VERANSTALTUNG**

SOFT- UND HEISSGETRÄNKE ZU IHRER TAGUNG

09

SOFTGETRÄNKE



Bad Brückenauer Mineralwasser still / medium / spritzig	0,25 3,70 €
	0,50 5,70 €
	0,75 7,70 €
Fruchtsäfte, verschiedene Sorten	0,20 4,40 €
Coca Cola classic / zero, Mezzo Mix	0,33 4,00 €
NOW Bio-Limonaden, verschiedene Sorten	0,33 4,40 €

Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch

HEISSGETRÄNKE



Kanne Filterkaffee	1,50 23,00 €
Kanne Tee	1,00 16,00 €

**Im Foyer Wintergarten steht Ihnen unsere mobile
Kaffeemaschine mit Einzelbrühung zur Verfügung.**

Kaffee Crème Tasse	3,50 €
Milchkaffee Tasse	4,20 €
Cappuccino Tasse	4,20 €
Espresso Tasse	3,30 €
Doppelter Espresso Tasse	4,30 €
Latte Macchiato Glas	4,70 €
Eilles Teeauswahl Glas	3,50 €

Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch

HERZHAFTE SNACKS



Mini Brötchen wahlweise belegt mit:

- Kochschinken, Kresse und Gurke
 - Luftgetrockneter Schinken und Meerrettich
 - Humus, Tomate und Rucola
 - Französischem Weichkäse, Honig-Senf Aufstrich, Spinat
- je Stück
3,90 €

Ciabatta Brot wahlweise belegt mit:

- Thunfischcrème, Tomate und frischem Salat
 - Putenschinken, Frischkäse, Gurke und Spinat
 - Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Pesto und Rucola
 - Salami, Käse, Kräutercrème und Salat
- je Stück
3,90 €

Flammkuchen:

- mit Lauch & Käse
 - mit Speck & Zwiebel
 - Butterbreze
 - Gemüsesticks mit Kräuterdip im Glas
- je Flammkuchen
8,50 €
(6 Ecken)
- Stück 2,50 €
Stück 2,50 €

SÜSSE SNACKS



- Saisonaler Blechkuchen
 - Cookies verschiedene Sorten
 - Buttercroissant
 - Mini Nuss-Nougat Croissant
 - Macarons
 - Mini Fruchtplunder
 - Schoko- und Müsliriegel
 - Gemischter Obstkorb
 - Obstsalat im Glas / Fruchtspieß
- Stück 3,50 €
Stück 3,50 €
Stück 2,50 €
Stück 2,20 €
Stück 2,50 €
Stück 2,20 €
Stück 2,50 €
pro Person 3,00 €
Stück 3,00 €

BUFFET- & MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE TAGUNG

11



GESUND IN DEN TAG STARTEN FRISCHE SAFTS UND SMOOTHIES



Gemüse & Fruchtemix:

- Rote-Beete, Apfel, Zitrone
- Karotte, Birne, Apfel
- Ananas, Erdbeere, Orange
- Kokos, Ananas, Mango, Orange

Smoothies:

- Mango, Kiwi, Ingwer
- Ananas, Mango, Minze

0,2 l 5,50 €

FEINE LECKEREIEN IM FOYER WINTERGARTEN ODER FOYER ROSEMEYER AN STEHTISCHEN



- Gefüllte Cones mit Lachs | Rind | Avocado
- Mini-Burger vom Wild mit Zwiebelmarmelade und Bavaria Blue Käse
- Bratwurst-Kartoffelspieß mit Lauchcrème
- Papaya-Möhrensalat mit Black Tiger Garnele
- Ziegenkäse mit Preiselbeeren und Pumpernickel
- Quinoa im Nori-Mantel mit Wasabi

Pro Stück 5,50 €

DIE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH **INKLUSIVE** DER GESETZLICHEN **MEHRWERTSTEUER**



FREIE AUSWAHL VOM REICHHALTIGEN MARKTBUFFET



Regionale Gerichte und Grillspezialitäten,
Knackige Salate, Antipasti, feine Pasta, Schweizer Rösti
Dessert und Kuchen aus der hauseigenen Konditorei

Pro Person 29,50 €

MENÜEMPFEHLUNGEN IM RESTAURANT AVUS



Ab 8 Personen bieten wir Ihnen saisonal abgestimmte Menüs,
die je nach Jahreszeit variieren.
Freuen Sie sich auf frische und kreative Gerichte, die perfekt zu
Frühling, Sommer, Herbst oder Winter passen.
Gerne beraten wir Sie und gestalten Ihr Menü individuell für Ihre
Veranstaltung.

LUNCH

13

BUSINESS-LUNCH AM STEHTISCH PERFEKT FÜR DIE SCHNELLE MITTAGSPAUSE:
GENIESSEN SIE UNSEREN BUSINESS-LUNCH AN STEHTISCHEN –
UNKOMPLIZIERT, LECKER UND EFFIZIENT

VARIANTE I



-
- Leberkäse aus der AUDI Metzgerei mit ofenfrischen Brezen und Senfauswahl
 - Zweierlei Salate im Gläschen
 - Tramezzini
 - mit Gurke, Tomate und Hummus
 - Roastbeef mit Ruccola und Remoulade
 - Tagessuppe
 - Desserts im Glas

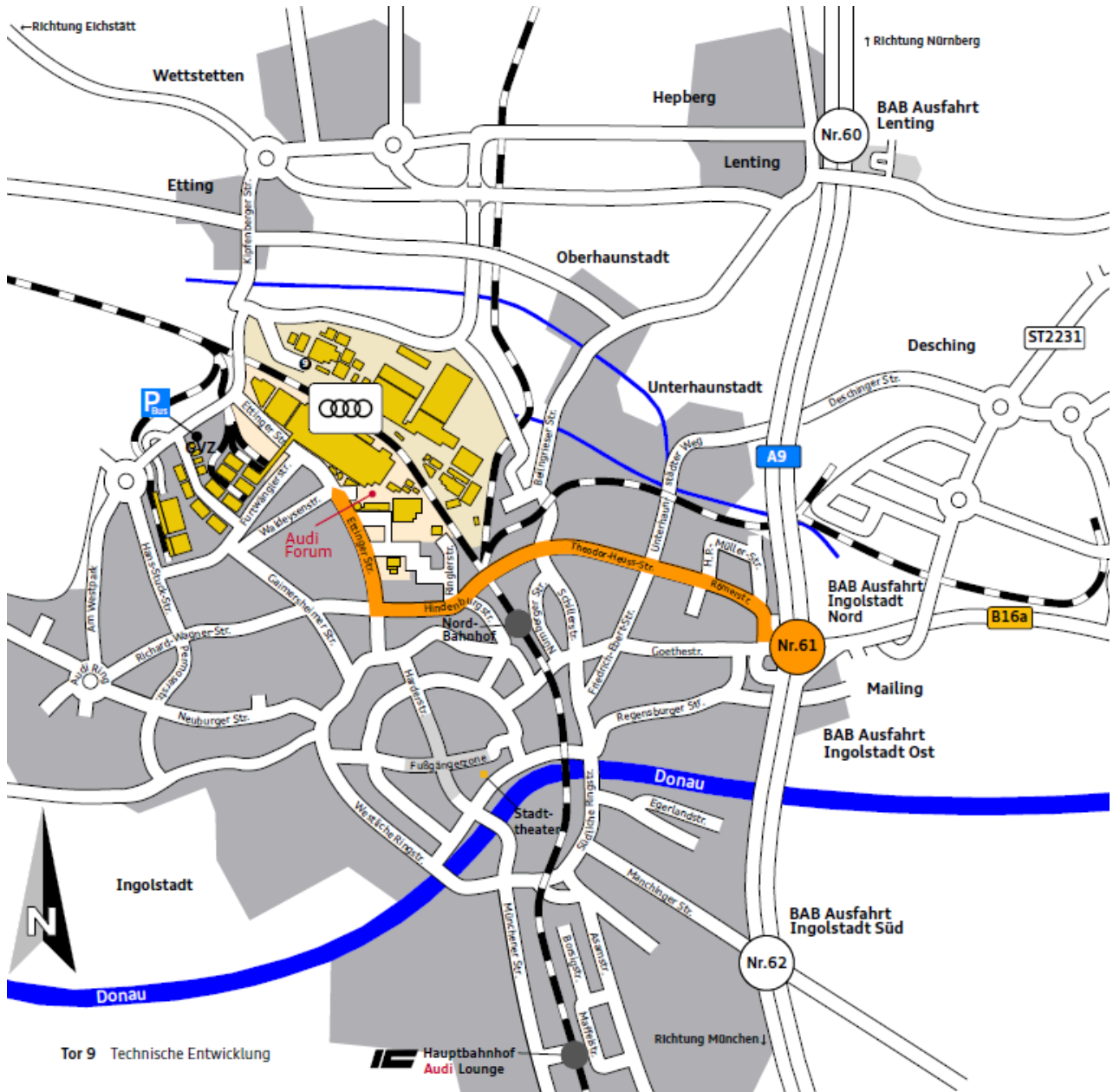
Pro Person 23,50 €

VARIANTE II



-
- Mini Kalbsschnitzel mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren
 - Zweierlei Salate im Gläschen
 - Belegtes Laugengebäck mit
 - Obazda und Radieschen
 - Rohschinken mit Spinat und Feigendip
 - Tagessuppe
 - Dessert im Glas

Pro Person 27,50 €



NAVIGATION
AUTO-UNION-STRASSE 1
85057 INGOLSTADT, DEUTSCHLAND

MIT DEM AUTO

Autobahn A 9 München - Nürnberg, Ausfahrt Lenting (Nr. 60). Folgen Sie den Audi Hinweisschildern „Audi Forum Ingolstadt“. Die Zieladresse für Ihr Navigationssystem ist: Ettinger Straße/Kreuzung Waldeysenstraße, 85057 Ingolstadt. Kostenlose Parkplätze für Neuwagenabholer, ermäßigte Preise für Besuchende bei Vorlage einer entsprechenden Einkaufs- oder Verzehrquittung

MIT DER BAHN

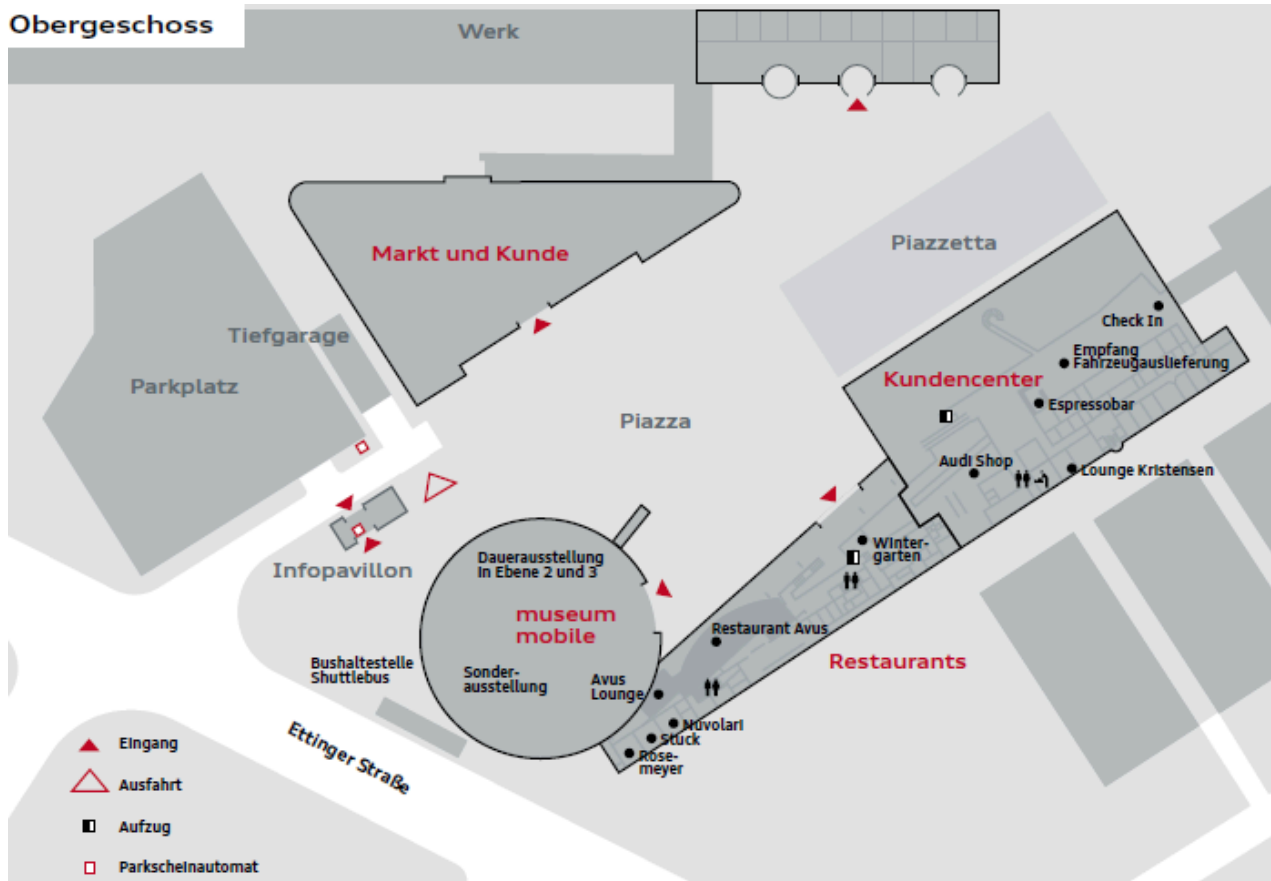
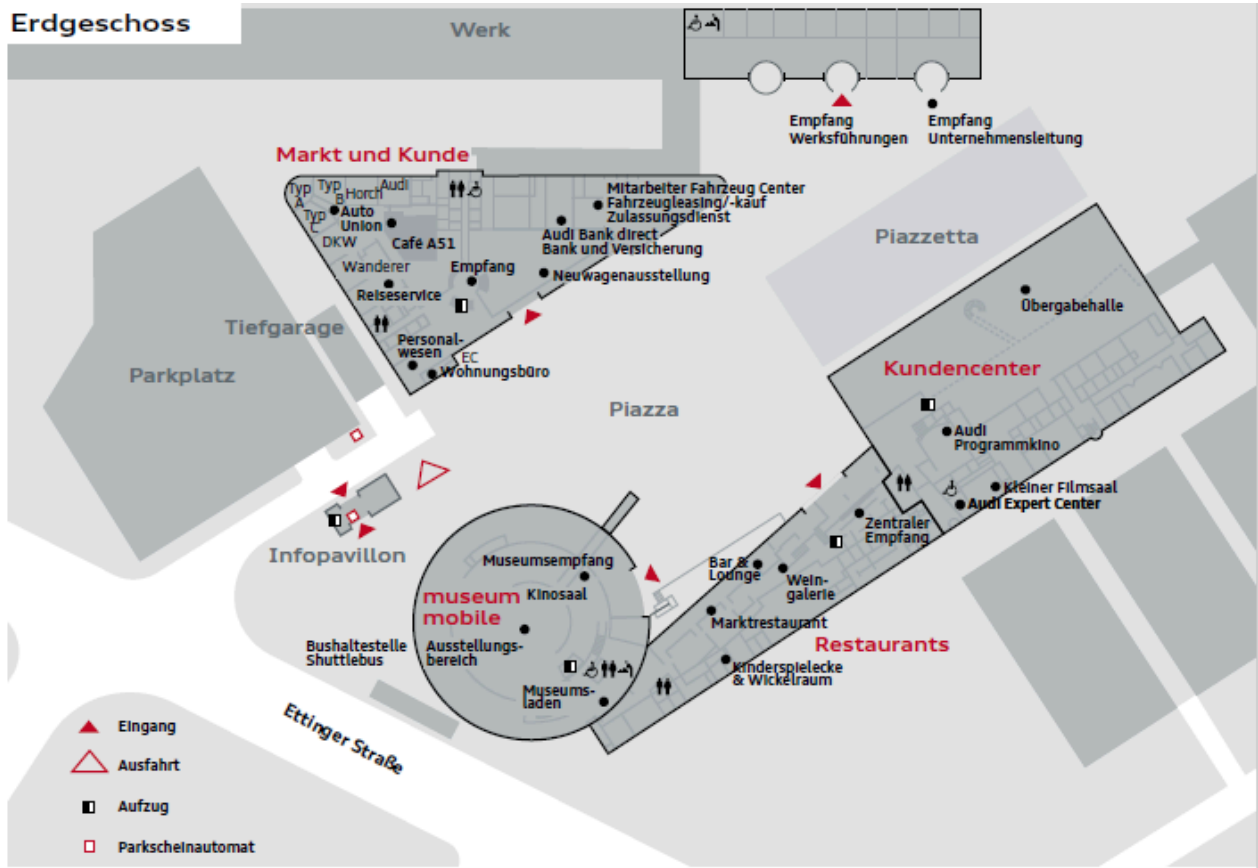
Mit der Bahn bis Ingolstadt Hauptbahnhof. Sie erreichen das Audi Forum Ingolstadt mit dem Bus (Linie 11) oder Taxi (ca. 5 Kilometer). Bitte beachten Sie bei der Anreise mit der Bahn: Wählen Sie als Ihr Reiseziel den „Hauptbahnhof Ingolstadt“ aus (NICHT den „Audi Bahnhof“). Für den schnellsten Weg ins Audi Forum Ingolstadt nehmen Sie vom Hauptbahnhof aus die Buslinie 11 oder ein Taxi.

MIT DEM FLUGZEUG

Am Flughafen München nehmen Sie den Ingolstädter Airport Express X109 bis zum Zentralen Omnibusbahnhof (ZOB) in Ingolstadt. Folgen Sie im Flughafen einfach den Schildern zum Linienbusbahnhof.



ORIENTIERUNGSPLAN AUDI FORUM



1. Geltungsbereich

1. Die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen gelten für die Überlassung von Bankett- und Restaurträumen seitens des Auftragnehmers sowie für das Dienstleistungsangebot (Catering) zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen an den Auftraggeber (im folgenden Veranstalter oder Auftraggeber).
2. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitriolen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung, Verjährung

1. Jede Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen wird mit der schriftlichen Bestätigung für beide Seiten bindend. Alle Angebote sind freibleibend.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die für die Veranstaltung notwendigen behördlichen Genehmigungen, Erlaubnisse, etc. hat der Veranstalter auf seine Kosten zu beschaffen. Ihm allein obliegt auch die Verpflichtung bezüglich der GEMA, Brandwache, o.ä. Die Erfüllung der zuvor genannten Verpflichtungen hat er auf Verlangen nachzuweisen.
4. Die für die Veranstaltungsräume geltenden Vorschriften der Polizei, Feuerwehr und Ordnungsämter müssen durch den Veranstalter eingehalten werden. Der Auftragnehmer bzw. dessen Beauftragte können zur Einhaltung Weisungen erteilen.
5. Der Auftragnehmer haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Auftragnehmers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Auftragnehmers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Auftragnehmers auftreten, wird der Auftragnehmer bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Auftraggebers bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Auftraggeber verpflichtet, den Auftragnehmer rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
6. Alle Ansprüche gegen den Auftragnehmer verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in drei Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen.

3. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Sofern ausdrücklich Nettopreise angeboten wurden, sind diese zzgl. der gesetzlichen MwSt. zahlbar. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Auftragnehmer allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhoben werden.
2. Der Auftragnehmer ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

3. Rechnungen unter EUR 150,00 sind sofort nach der Veranstaltung zu zahlen. Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Ein Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrecht ist ausgeschlossen, es sei denn, die Forderung ist unbestritten oder gerichtlich festgestellt. Während des Verzugs ist der Auftragnehmer berechtigt, die ausstehende Forderung für das Jahr mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen (§ 288 Abs. 1 BGB).

4. Rücktritt des Auftragnehmers

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Auftragnehmer gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Auftragnehmer ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Auftragnehmer berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Auftragnehmer nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. in der Person des Veranstalters oder Zwecks gebucht werden.
 - der Auftragnehmer begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Auftragnehmers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Auftragnehmers zuzurechnen ist.
 - ein Verstoß gegen oben 1.2 vorliegt.
3. Der Auftragnehmer hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es besteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen den Auftragnehmer, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten.

5. Rücktritt des Veranstalters

1. Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
3. Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Veranstalter zu tragen ist.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Mindest – Menüpreis – Bankett x Personenzahl.
5. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit
 1. Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
 2. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung schriftlich mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
 3. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Auftraggeber um maximal 5 % wird vom Auftragnehmer bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Der Auftraggeber hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
 4. 3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

7. Mitbringen von Speisen und Getränken / Umsatzgarantie

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Auftragnehmer für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Auftragnehmer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Auftragnehmers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Auftragnehmers gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Auftragnehmer diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Auftragnehmer pauschal erfassen und berechnen.

3. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Auftragnehmers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

4. Störungen an, vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten, technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit der Auftragnehmer diese Störungen nicht zu vertreten hat.

5. Bei der Anmietung von Beschallungen oder anderer Fremdtechnik gelten zusätzlich die AGBs des jeweiligen Anbieters. Im Fall eines Rücktritts der angemieteten Fremdtechnik gelten die Stornierungsgebühren laut den AGBs des jeweiligen Fremdanbieters.

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Auftragnehmer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen. Werden durch das Anbringen / Ausstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/ Reparaturkosten.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Auftragnehmer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum kann der Auftragnehmer für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

2. Der Auftragnehmer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kaution, Bürgschaften) verlangen.

11. Werbung

1. Erfolgt eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen des Auftragnehmers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

12. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Sitz des Restaurants.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Sitz des Restaurants.

4. Es gilt deutsches Recht.

5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam, nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.