



BANKETTMAPPE



HERZLICH WILKOMMEN

Liebe Gäste,

das Team der Servicedienste Elstal GmbH im Bildungszentrum Elstal heißt Sie herzlich willkommen!

Ob Familienfeier, Jubiläum oder Tagung - die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Servicedienste Elstal GmbH freuen sich darauf, Sie beim Gelingen Ihrer Veranstaltung kompetent und freundlich zu unterstützen.

Das reizvolle, parkähnliche Gelände des Bildungszentrums Elstal ist ein idealer Veranstaltungsort für besondere Anlässe. Eingebettet in die Döberitzer Heide, mit günstiger Anbindung nach Berlin, verbindet es die Möglichkeit zum Abschalten vom Trubel der Großstadt mit sehr guter Erreichbarkeit. Angefangen vom gemütlichen Ambiente unseres Kaminzimmers bis hin zum großen Saal für bis zu 100 Personen erwarten Sie ein vielfältiges Raumangebot, moderne Veranstaltungstechnik und die Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Bei der Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir höchsten Wert auf Qualität und Frische. Wenn möglich, beziehen wir unsere Produkte von regionalen Erzeugern und nutzen den „Rhythmus der Jahreszeiten“ für die Angebote unserer Küche.

Die freundlichen Gästезimmer des Bildungszentrums Elstal und unsere voll ausgestatteten Gästewohnungen ermöglichen Ihnen auch einen längeren, erholsamen Aufenthalt. Die Mitarbeiterinnen unserer Rezeption geben Ihnen dazu gern nähere Auskunft.

Unser Motto „Gastlichkeit mit Herz“ ist uns Ansporn, Ihnen und Ihren Gästen ein guter und aufmerksamer Gastgeber zu sein. Gern unterstützen wir Ihre Veranstaltung auch mit weiteren Dienstleistungen, die wir Ihnen auf Anfrage individuell anbieten können.

Mit herzlichen Grüßen aus Elstal

KONTAKT

Veranstaltungsorganisation
Manuela Jäger-Schell
Tel 033234 74-732
Fax 033234 74-735
Veranstaltung@Servicedienste-Elstal.de
www.HausUndGast.de

Servicedienste Elstal GmbH
Eduard-Scheve-Allee 3a
14641 Wustermark OT Elstal

Postbank Berlin
IBAN DE45 1001 0010 0664 8841 08, BIC PBNKDEFF
Geschäftsführer: Tobias Kühl, Volker Springer
Sitz der Gesellschaft: Amtsgericht Potsdam, HRB 11648
Steuernummer: 051/118/02906

Tobias Kühl
Geschäftsführung

Manuela Jäger-Schell
Veranstaltungsleitung

Frank Müller
Küchenleitung



ÜBERSICHT

IN DIESER MAPPE FINDEN SIE

Die Top-Auswahl unserer Buffetvorschläge
Buffetkomponenten nach Wahl
Fingerfood
Getränkeangebote
Ergänzende Informationen

Wünschen Sie weitere Ideen für Buffets, Menüs, Canapés und Fingerfood,
so bieten wir Ihnen gern auf Anfrage eine reichhaltige Auswahl an.

Alle hier genannten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen sind bei Buchungen mit längerer Vorlaufzeit möglich (siehe §3 Abs. 4 AGB).



Das RUSTIKALE BUFFET

VORSPEISEN

Baguette, Mini Brötchen, Butter
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Gemischter Salat, Vinaigrette
Bulette vom Schwein, Mostrich

HAUPTGANG

Gebratener Spanferkelrücken, Sauerkraut, Jus
Hähnchengeschnetzeltes, Pfeffersauce
Vegetarische Krautwickel, tomatisierte Soße, saisonales Gemüse

BEILAGEN

Gebuttert- und gekräuterte Kartoffeln, Spätzle

DESSERT

Rote Grütze
Schokoladencreme
Vanillesauce

34,00 p. P.



Das FITNESS FIRST-BUFFET

VORSPEISEN

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch

Römersalatherzen, verschiedene Sprossen, gehobelte gelbe Beete

In Gurkensud marinierte Graupe mit Räucherlachs, Kren (Meerrettich)

HAUPTGANG

Tacostation (Maistortilla) mit verschiedenen Toppings und Dips zum Selbstbefüllen

(Puten Chili, Salat, Mais, Sprossen)

Gebratene Hähnchenbrust, pikante Tomatensalsa

(mit Oliven, Kapern, Pepperoni, Chili)

Geschmortes Gemüse aus der Region

(Schwarzwurzel, Karotten, Pastinake etc.)

BEILAGEN

Wildreismischung

Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Granola, Quark, Honig

40,00 p. P.



Das MEDITERRANE BUFFET

VORSPEISEN

- Brot, Mini-Brötchen, Butter
Bunter Blattsalat, Balsamico-Dressing
Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Pesto
Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und luftgetrocknetem Schinken
Käseplatte mit Trauben
-

HAUPTGANG

- Piccata Milanese vom Huhn, Tomaten-Oliven-Sauce
Gebratenes Rotbarschfilet, Zitronen-Buttersauce
Gebackene Aubergine mit herhaftem Dipp
Gemüsevariation
-

BEILAGEN

- Pastinaken Püree
Farfalle
-

DESSERT

- Créme Brûlée
Obstsalat

48,00 p. P.



Das ORIENTALISCHE BUFFET

VORSPEISEN

Pita, Baguette

Hummus mit karamellisierten Zwiebeln

Labne (levante Joghurtzubereitung) mit Kräuteröl, Kirschtomaten

Couscous-Salat mit Aprikosen und Nüssen

Israelischer Salat

HAUPTGANG

Geschmorte Lammkeule, Jus, grüne Bohnen

Mit Rinderhackfleisch gefüllte Pita

Gebackene Auberginen Scheiben mit Chraime (würzige Tomaten-Paprika-Sauce)

Ofenkartoffeln

Karamellisierte Karotten mit Tahini (Sesampaste) und Granatapfel

DESSERT

Pistazien-Creme

48,00 p. P.



Das

BUFFET DER ERLESENEN KOCHKÜNSTE

VORSPEISEN

Brot, Mini-Brötchen, Butter
Bunter Blattsalat, Balsamico-Dressing
Käseplatte mit Trauben

HAUPTGANG

Schweinefilet Wellingtoner Art, Pfefferrahmsauce
Gebratene Maispoulardenbrust, gebackener Kohl
Pochierte Zanderroulade auf Krustentiersauce, Estragon-Spitzkohl
Cremige Polenta, Basmatireis, Salzkartoffeln
Gemüsevariation

DESSERT

Hausgemachte Bananen-Schokoladenmousse
Obstvariationen mit einheimischen und exotischen Früchten

53,00 p. P.



Das

FAMILY-STYLE-BUFFET *

“vitale”

VORSPEISEN

Nizza-Salat (Bohnen, Eier, Oliven, Kartoffel)
Vitello Tonnato von der Pute
Baguette, Pitabrot
Butter, Hummus, Kräuterquark

HAUPTGANG

Confierter Lachs, Kürbispüree, Dillsauce
Gebratene Maispoulardenbrust, Ratatouille, Ofenkartoffeln
Blumenkohlsteak, Curry-Aioli

DESSERT

Crema Catalana

49,00 p. P.

* Bei dieser Variante des Buffets servieren wir Ihnen alle Gänge
nacheinander auf großen Platten und Serviertellern
direkt auf Ihren Tisch zur Selbstbedienung.



Das

FAMILY-STYLE-BUFFET *

“country”

VORSPEISEN

Blattsalat, Sonnenblumenkerne
Brotzeit mit Salami, Schinken, Oliven, Käse, Trauben

HAUPTGANG

Hausgemachte Königsberger Klopse (vom Schwein und Huhn), Kapernsauce
Kartoffelstampf, Rote Bete
Rindergulasch, Rotkohl, Klöße
Kartoffel-Pilzstrudel, Käsesauce

DESSERT

Bayrisch Creme, Himbeeren

42,00 p. P.

* Bei dieser Variante des Buffets servieren wir Ihnen alle Gänge
nacheinander auf großen Platten und Serviertellern
direkt auf Ihren Tisch zur Selbstbedienung.



Das

FAMILY-STYLE-BUFFET *

“classic”

VORSPEISEN

Panzanella (Tomaten-Brot-Salat)
Römersalat-Herzen, Caesar-Dressing, Kirschtomaten
Baguette, Pitabrot
Butter, Oliven

HAUPTGANG

Geschmorte Rinderbäckchen, Madeirajus, Bundmöhren, Spätzle
Schupfnudelpfanne, Zucchini, Tomaten, Blattspinat

DESSERT

Schokoladen Ganache, Heidelbeeren, Crumble

40,00 p. P.

* Bei dieser Variante des Buffets servieren wir Ihnen alle Gänge nacheinander auf großen Platten und Serviertellern direkt auf Ihren Tisch zur Selbstbedienung.



Das GRILLBUFFET RUSTIKAL *

Baguette, Kräuterbutter
Kartoffelsalat nach Art des Hauses mit Essig-Öl-Marinade
Frischer Blattsalat mit Karotten-Ingwer Dressing

VOM GRILL

Mariniertes Hähnchensteak oder Schweinenackensteak
Rostbratwurst
Halloumi (*alternativ: Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse, Kapern, Oliven, Zwiebeln*)
Ofendrillinge
Senf, Ketchup, sowie diverse Grillsaucen

DESSERT

Melonen Minzsalat
oder
Vanillepudding mit Schokoladensauce

Preis nach Absprache

- * In Abstimmung mit uns werden Sie hier selbst am Grill aktiv oder durch unser Team unterstützt.
Weitere individuelle Details der Durchführung Ihres BBQs klären wir mit Ihnen gemeinsam im Vorfeld.



Das

BURGER GRILLBUFFET

Cole Slaw

Kartoffelsalat nach Art des Hauses, Mayonnaise

VOM GRILL

Rindfleisch-Patty

Falafel-Patty

Brioche- und Laugenbuns

TOPPINGS ZUM SELBSTBELEGEN

Schmelzzwiebeln, Cheddarkäse, Salat, Tomaten, Gurken

BBQ-Sauce, Burger-Sauce

Ketchup, Mayonnaise

BEILAGE

Pommes frites

Ketchup, Mayonnaise

DESSERT

Melonen Minzsalat

37,50 p. P.



Das

GRILLBUFFET DE LUXE

Baguette, Kräuterbutter
Panzanella (Italienischer Tomaten-Brotsalat)
Couscous-Salat mit Aprikosen, Nüssen und Kräutern

VOM GRILL

Merguez (Bratwurst aus Rind und Lamm)
Lammkotelette
Mit Hackfleisch gefüllte Pita vom Grill
Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse, Kapern, Oliven, Zwiebeln
Ofendrillinge
Aioli, Chimichurri (Kräuterpesto mit Peperoni)

DESSERT

Spicy Melone (in Zitronengras, Ingwer und Chili eingelegte gegrillte Melone)
Schokoladen-Brownie im Glas

49,00 p. P.



Unsere BUFFET-KOMPONENTEN NACH WAHL

AUFSTRICHE, DIPPS

Hummus
Labne: Joghurt, Kräuteröl, Kirschtomaten
Ailoi
Chimichurri

SALATE

Römersalat, Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Hartkäse, Caesar Dressing
Nizza Salat aus Bohnen, Ei, Oliven, Kartoffeln, Kirschtomaten
Panzanella, Tomaten-Brotsalat
Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Blattsalat
Couscous-Salat mit Kichererbsen, Tahini, Oliven
Couscous-Salat mit Nüsse, Aprikosen, Datteln, Kräuter
Sprossensalat, Römersalatherzen, gelbe Bete
Kartoffelsalat nach Art des Hauses, Mayonnaise oder Essig/Öl
Italienischer Nudelsalat
Cole Slaw
Römersalat, Walnuss, Ziegenkäse, Birne

ANGERICHTE PLATTEN

Tomate-Mozzarella-Platte
Räucherfisch-Platte
Räucherlachs-Platte, Meerrettich
Vitello Tonnato-Platte von der Pute
Brotzeit-Platte: verschiedene Sorten Schinken und Salami, Käse, Trauben, Oliven
Käseplatte, Trauben, Feigensenf
Gebratenes Hack, Mostrich



Unsere BUFFET-KOMPONENTEN NACH WAHL

RIND

- Geschmorter Rinderbraten
 - Kalbstafelspitz, Meerrettichsauce
 - Gulasch
 - Rinderrouladen
 - Geschmorte Rinderbäckchen
 - Hausgemachte Königsberger Klopse
-

SCHWEIN

- Spanferkelrücken, Sauerkraut, Bohnenragout
 - Gulasch
 - Schweinefilet Wellingtoner Art
 - Schweinebraten
 - Hausgemachte Königsberger Klopse
 - Kasslerbraten
-

LAMM

- Geschmorte Lammkeule
-

GEFLÜGEL

- Geschnetzeltes
- Confierte Entenkeule
- Gebratene Maishähnchenbrust
- Picatta Milanese vom Huhn



Unsere BUFFET-KOMPONENTEN NACH WAHL

FISCH

- Confierter Lachs
 - Auf der Haut gebratener Lachs
 - Gebratenes Doradenfilet / Ratatouille
 - Pochierte Zanderroulade / Krustentiersauce
 - Gebratener Rotbarsch / Zitronenbuttersauce
-

VEGETARISCHES

- Gebackene Auberginenscheiben, herzhafter Joghurtdip
- Gebackene Auberginenscheiben, Chraime
- Karamellisierte Karotten, Tahini, Granatapfel
- Gefüllte Krautwickel
- Kartoffel-Pilzstrudel, Käsesauce
- Schupfnudelpfanne, Zucchini, Kirschtomaten, Blattspinat
- Gebackener Feta, Wilder Brokkoli, Preiselbeeren
- Hausgemachter Kichererbsentofu, Pak Choi, Teriyakisauce
- Falafel, Pikante Tomatensauce
- Geschmortes Gemüse der Saison, Hollandaise
- Gebackener Blumenkohl, Curry-Aioli
- Kartoffel-Kürbisgratin, Gorgonzolasauce
- Vegetarische Gemüsequiche, Kräuterquark
- Gebackene Karotten, Minzquark

- alle Preise auf Anfrage -



Unser

FINGERFOOD

(bestellbar ab 10 Stk. je Position)

Caesar Salad im Glas mit Hähnchen, Kirschtomaten, Parmesan, Dressing	3,50
Tomate Mozzarella im Glas, dazu Basilikumpesto und Rucola	3,80
Gyoza (kleine, gefüllte Teigtaschen aus Reismehl) auf Tomaten-Salsa	3,90
Mini-Blätterteiggebäck, herhaft, 3 Stück	3,00
Mit Brie gefüllte Laugenstange, Feigensenf	3,20
In Sesam und Panko gebackener Feta, Teriyakisauce	3,90
Kleines Putenschnitzel, Aioli	3,90
Bulette auf Pilzketchup im Glas	3,90
Pikanter Hähnchenspieß	1,95
Chicken Shawarma Wrap mit Salzgurke	5,50
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Meerrettich	4,50
Obstplatte mit heimischen und exotischen Früchten	3,80
Carrotcake, Frischkäse	2,90
Süßes Mini-Plundergebäck, 1 Stück	1,30
Schokoladencreme, Mascarpone, Karamell-Dessert im Glas	3,20

Soweit nicht anders angegeben, beziehen sich alle Preise auf ein Stück.



Unser GETRÄNKEANGEBOT

SOFTDRINKS

Apfelsaft 0,2l	3,00
Orangensaft 0,2l	3,00
Orange-Früchtsaft 1,0 l	8,00
Apfel-Früchtsaft 1,0 l	8,00
Mineralwasser 0,25 l	2,80
Mineralwasser Märkisch Kristall (in den Sorten medium und still) 0,7 l	4,80
Coca-Cola 0,33l	2,30
Coca-Cola zero 0,33l	2,30
Bionade 0,33l	2,60
Vita Malz 0,33l	2,00
Fanta / Sprite 0,33 l	2,30

BIERE

Erdinger 0,5 l	3,20
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	3,20
Schöfferhofer 0,33 l	2,50
Krombacher Radler 0,5 l	2,80
Köstritzer 0,5 l	2,80
Lübser 0,5 l	3,00
Krombacher 0,5 l	2,70
Krombacher alkoholfrei 0,5 l	3,30



Unser GETRÄNKEANGEBOT

WEIN rot

Dornfelder QbA trocken, im Holzfass gereift, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz
Dunkle Schokolade, Sauerkirsche und florale Ansätze. Eine reichhaltige, saftige Frucht und anheimelnde Kräuterwürze. Mit Sorgfalt und Liebe vinifizierter Dornfelder der gerade Wild und Gans bereichert.

19,20 (0,75 l)

Portugieser & Dornfelder halbtrocken, Weinhaus Flick, Rheinhessen
Himbeere, Johannisbeere und Kirsche verstärkt durch eine feine Restsüße. Dieses feinfruchtige und vollmundige Cuvée begleitet mit verhaltener Säure sowohl Fleisch- & Wildgerichte, als auch Pasta und gehaltvolle Käsesorten.

15,50 (0,75 l)

Primitivo Puglia IGT

Kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und würzig.
Rund und saftig am Gaumen, intensivwürzig mit weichen Tanninen.

14,30 (0,75 l)

Merlot QbA trocken, Wachtenburg Winzer eG, Pfalz
Samtige Kirschkonfitüre und beerige Noten. Elegante Gerbstoffe fügen sich weich und rund am Gaumen ein.

22,20 (0,75 l)

Bardolino trocken

Blumig, rote Traube, Chinotto. Mittlere Säure und mittlerer Körper. Trocken und sehr weich.
Ideal zu Pasta, Pizza und Antipasti

12,80 (0,75 l)



Unser GETRÄNKEANGEBOT

WEIN *w e i ß*

Grauburgunder QbA trocken, Schloss Bergfels

Frucht, Finesse, Eleganz und Klarheit. Klares Zitronengelb im Glas mit einer feinen Aromatik von Steinobst wie Birne und Apfel und einer Vielfalt von floralen Tönen.

17,30 (0,75 l)

Pinot Grigio Venezie

Dieser Pinot Grigio begeistert jeden! Feine Frucht von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten sowie eine elegante Nase.
Trocken und süffig erfrischend

12,50 (0,75 l)

Riesling trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

Intensive Fruchtaromen, reife Äpfel und saftige Aprikosen mit herrlich frischer und leichter Säure.
Trocken, belebend. Mehrfach prämieter Top-Riesling.

18,60 (0,75 l)

Nahe Scheurebe halbtrocken, Kreuznacher Kronenberg

Die klare Frucht, Aromen von Birnen und Äpfel bis zu schwarzer Johannisbeere und Grapefruit harmonieren
wunderbar mit der dezenten Säure und der harmonischen Restsüße.

13,10 (0,75 l)



Unser GETRÄNKEANGEBOT

WEIN rosé

Schwarzriesling Weißherbst, halbtrocken
Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg
Schlanke Erdbeeraromatik und Zitrusfrüchte im Vordergrund.
Vollmundige Süße trotz einer lebendigen Säure. Wunderbar klare Struktur.

16,70 (0,75 l)

Aperitif

Aperol

Spritziger Orangengeschmack mit raffinierten Kräuternoten. Angenehm bittersüß, samtig und ausgewogen.
Serviert mit frischen Orangenscheiben und Eiswürfeln im Cocktailglas mit Trinkhalm.

45,00 (0,7 l)

Lillet blanc

Melange aus weißen Trauben. Aromen von kandierten Orangen, Honig und exotischen Früchten
Vollmundiger, klarer und fruchtiger Geschmack, serviert mit frischen Beerenfrüchten und Eiswürfeln.

57,90 (0,7 l)

Schweppes Wild berry

Wilde Beeren. Fruchtig und lieblich, doch nicht zu süß, fein herb und dezent bitter.

8,60 (1,0 l)

Rotkäppchen Sekt
trocken, halbtrocken, mild oder alkoholfrei

15,80 (0,7 l)



ERGÄNZENDE INFORMATIONEN

UNSERE BUFFETS

Bitte beachten Sie, dass unsere Buffets in der Regel ab 25 Personen bestellbar sind (sofern nicht anders angegeben).

Sollten Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, so wenden Sie sich bitte jederzeit gerne an unser Team.

Während Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen die gewünschten Getränke zur Selbstbedienung zur Verfügung und werden nach Verbrauch bzw. nach geöffneter Flasche abgerechnet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten, bieten wir die entsprechende Kühlung und stellen Ihnen Wein-, Universal- und Sektgläser zur Verfügung. Das Korkgeld (Nutzungspauschale) beträgt 8,50 € pro Person.

Das Mitbringen eigener Speisen ist grundsätzlich nicht möglich. Sollten Sie aus besonderem Anlass dennoch einmal eine eigene Speise mitbringen wollen, stimmen Sie dies bitte rechtzeitig im Vorfeld mit uns ab.

Die Durchführung unserer Grillbuffets ist saisonbedingt und wetterabhängig. Sollte ein Grillen im Freien nicht möglich sein, so bereiten wir die gewünschten Speisen für Sie in unserer Küche zu. Bitte beachten Sie, dass hierdurch, je nach gebuchter Buffetart, evtl. zusätzliche Personalkosten berechnet werden können.



RÄUMLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNG

In unseren mehr als 10 verschiedenen Tagungs- und Banketträumen finden Sie für Ihre Veranstaltung mit bis zu 100 Personen garantiert den passenden Rahmen! Darüber hinaus eignet sich unser großer, parkähnlicher Campus besonders im Sommer perfekt für den Empfang Ihrer Gäste. Ob lange Tafeln, einzelne Tischgruppen oder kombiniert mit Stehtischen, gern beraten wir Sie hier zur optimalen Ausgestaltung und richten uns dabei nach Ihren individuellen Wünschen.

Alle unsere Veranstaltungsräume und Außenbereiche sind sehr gut für Gäste mit eingeschränkter Mobilität erreichbar.

Ob Mikrofonanlage, analoges und digitales Präsentationsequipment oder professionelle Ausstattung für hybride Tagungen - gern können Sie bei uns die benötigte Technik und Materialien für Ihre Veranstaltung dazu buchen.

Auf unserem Gelände finden Sie mehr als genügend kostenlose Parkplätze sowie drei Ladepunkte für E-Fahrzeuge (22kW).

Möchten Sie spät nachts nicht mehr nach Hause fahren? Sie und Ihre Gäste können nach der Veranstaltung direkt in unseren 28 Gästezimmern und sieben Ferienwohnungen übernachten. Wir empfehlen die vorherige, rechtzeitige Buchung.



DEKORATION

Je nach Art der Veranstaltung statten wir die Tische und Stehtische mit weißen oder farbigen Tischdecken und Hussen aus.

Gern zeigen wir Ihnen verschiedene Servietten und Dekoelemente. Sie wählen Ihre Lieblingsart und -form aus und wir richten diese für Sie her.

Wenn Sie eigene Dekoration mitbringen möchten, können Sie den Raum selbstverständlich vorher dekorieren. Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen eine Woche vorher, je nach Belegung, mitteilen. Wenn verfügbar, kann der Raum auch am Tag vor der Veranstaltung dekoriert werden.

Gerne übernehmen wir auf Wunsch die Bestellung der Blumendekoration für Sie. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.

SONSTIGES

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind und unserem Team mit einem kleinen Trinkgeld Ihre Wertschätzung ausdrücken möchten, dann teilen die Mitarbeitenden dies gerecht unter allen Kollegen auf.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1 Der Vertrag kommt durch Antragsannahme (Bestätigung) der SDE an den Kunden zustande; dies sind die Vertragspartner.

2 Ist der Kunde nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

3 Die SDE haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der SDE zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, die SDE rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

4 Alle Ansprüche gegen die SDE verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der SDE beruhen.

5 Wenn aufgrund von gesetzlichen Regelungen, bundes- oder landesrechtlichen Verordnungen, Allgemeinverfügungen, Verwaltungsakten oder sonstigen zivil- und öffentlich-rechtlich von der SDE zu beachtenden Anordnungen oder Verfügungen aus und im Zusammenhang mit der Bekämpfung oder Verhinderung der Ausbreitung des Coronavirus oder ähnlichen bedeutsamen Ursachen von höherer Gewalt, mithin unerwarteten äußeren Umständen, die nicht von der SDE zu vertreten sind, die SDE ganz oder teilweise nicht betrieben werden kann oder darf, liegt keine von der SDE zu vertretende Pflichtverletzung vor. Dies gilt, ohne dass es auf den Zeitpunkt des Erlasses der maßgeblichen Einschränkung ankommt. Sollte sich der äußere Umstand nur auf einen wesentlichen Teil der SDE beziehen, z.B. nur die Unterbringung und/oder nur die gastronomischen Einrichtungen, so ist dies als Umstand anzusehen, der dem Betrieb der gesamten SDE im Sinne des vorstehenden Absatzes entgegensteht. Im Falle der Aufhebung oder Beendigung einer entsprechenden einschränkenden Regelung gilt diese nach billigem Ermessen der SDE so lange als fortbestehend, bis eine sachgerechte Wiederaufnahme des Betriebs abgeschlossen werden kann. Für den Fall, dass die SDE aus den vorstehend benannten Gründen an der Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten gehindert ist, ist die SDE berechtigt, ihr Leistungsangebot entschädigungsfrei ganz oder teilweise dem jeweils zulässigen Rahmen entsprechend anzupassen. Die Anpassung darf seitens des Kunden nur aus triftigem Grund abgelehnt werden. Ist der SDE eine Leistungsanpassung nicht möglich oder nicht zumutbar oder wird sie aus triftigem Grund vom Kunden abgelehnt, sind beide Parteien berechtigt, die Buchung zu stornieren. In diesem Fall erfolgt eine Rückerstattung etwaiger Stornokosten unter Einbehalt einer Bearbeitungsgebühr von 10% der vereinbarten Vertragssumme. Die Stornierung bedarf der Textform.

§ 2. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern/Gästewohnungen zur Beherbergung, Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der SDE zur Durchführung von Veranstaltung wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentation etc. sowie für alle damit zusammenhängenden, weiteren Leistungen und Lieferungen der SDE.

2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der SDE, wobei § 540 Abs.1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

4. Darüber hinaus gelten jeweils die bei Vertragsabschluss schriftlich vereinbarten zusätzlichen Bedingungen.

§ 3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die SDE ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von der SDE zugesagten Leistungen zu erbringen, sowie die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten.

2. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räume/Zimmer. Sollten diese in der Auftragsbestätigung und/oder im Vertrag zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist die SDE verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen, vergleichbaren Objekten zu bemühen.

3. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen, vereinbarten bzw. üblichen Preise der SDE zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen der SDE an Dritte, insbesondere auch für Forderungen vom Urheberrechteverwertungsgesellschaften.

4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate und erhöht sich der von der SDE allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann diese den vertraglich vereinbarten Preis gem. § 315 BGB angemessen anheben. Gleichtes gilt, wenn durch behördliche Anordnungen besonderer Schutz- und Hygieneauflagen, auch zur Sicherheit des Gastes, der SDE Mehrkosten entstehen.

Die Preise können von der SDE ferner angemessen geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung der SDE oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und die SDE dem zustimmt.

5. Für Bankett-Veranstaltungen gilt:

5.1. Der Veranstalter leistet eine Anzahlung auf die im Vertrag vereinbarten Leistungen in Höhe der Raummiete. Die Depositzahlung erfolgt zur garantierten Absicherung der Reservierung.

5.2. Durch die SDE erfolgt die Erstellung der Abschlussrechnung nach erbrachter Leistung, unter Berücksichtigung der Vorauszahlung. Die Zahlung der Restsumme ist sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug fällig.

5.3. Veranstaltungsrechnungen können nicht mit Kreditkarte beglichen werden.

5.4. Bei Abendveranstaltungen erhebt die SDE ab 24.00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 35,00 pro angefangener Stunde und anwesendem Servicemitarbeiter.

6. Für Übernachtungen und Tagungen gilt:

6.1. Die SDE ist berechtigt, bei Anreise oder vorher eine Vorauszahlung bis zur Höhe des zu erwarteten Gesamtumsatzes zu verlangen. Bei Kunden ohne schriftliche Reservierungsbestätigung der SDE, ist die SDE berechtigt, bei Anreise oder vorher durch Nennung der Kreditkartennummer, eine Vorauszahlung bis zur Höhe des zu erwarteten Gesamtumsatzes zu verlangen.

6.2. Alle Rechnungen der SDE sind sofort ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Überschreitung vorgenannter Zahlungsfrist kommt der Gast in Verzug, ohne, dass es einer Mahnung bedarf. Ab Verzugseintritt ist die SDE berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von: 5% bei Privatpersonen und Einzelreisenden; 9% bei juristischen Personen zu berechnen. Die Geltendmachung eines höheren Verzugsschadens bleibt hieron unberührt. Für Mahnungen, die nach Verzugseintritt erfolgen, kann in jedem Einzelfall eine Mahngebühr von € 10,00 (Inlandskunden) und von € 15,00 (Auslandskunden) verlangt werden.

6.3. Die SDE ist berechtigt, jederzeit Zwischenrechnungen zu erstellen, die nach Vorlage fällig werden. Kommt der Gast nach Vorlage der Zwischenrechnung in Verzug, hat die SDE das Recht der fristlosen Kündigung des Beherbergungsvertrages.

7. Alle Zahlungen bereits erfolgter Leistungen oder Vorauszahlungen sind in der Landeswährung des Erfüllungsortes oder in Euro fällig. Die SDE ist berechtigt, Devisen, Schecks und Kreditkarten zurückzuweisen.

8. Der Kunde / Gast kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung der SDE aufrechnen oder mindern.

9. Die SDE behält sich vor, vom Veranstalter zurückgelassen Müll und sonstige Materialien kostenpflichtig zu entsorgen und diese Kosten ohne vorherige Rücksprache weiter zu geben.

§ 4. Rücktritt einer Vertragspartei (Abbestellung, Stornierung)

1. Der Kunde kann nach erfolgter Bestätigung durch schriftliche Erklärung vom Vertrag zurücktreten. Die SDE hat nach Rücktritt oder Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl einen Ersatzanspruch in Form von Ausfall-/ Stornierungskosten für die gebuchten Leistungen. Die entstandenen Ausfall-/ Stornierungskosten werden wie folgt pauschaliert auf Grundlage der vertraglich vereinbarten Gesamtvergütung in Rechnung gestellt. Etwaige Kosten für bei Dritten veranlasste Leistungen werden zusätzlich berechnet:

1.1. für Übernachtungen von Individualgästen bis 4 gebuchten Zimmern:

Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte (Teil-)Leistung, berechnet die SDE die vertraglich vereinbarten Logiskosten für den stornierten Teil wie folgt:

- Stornierung bis 24 Stunden vor Anreise: kostenfrei.

- Stornierung ab 24 Stunden vor Anreise bis 15.00 Uhr am Anreisetag: Berechnung von 90% der vereinbarten Logiskosten.

1.2. für Übernachtungen und Tagungen ab 5 bis 13 gebuchten Zimmern oder mindestens 10 bis maximal 19 Personen oder mindestens 3 Wochen Aufenthaltsdauer:

Storniert der Kunde mehr als 10% oder die komplette vertraglich vereinbarte Leistung, fällt ab einer Reduzierung von 50% oder mehr grundsätzlich eine Bearbeitungsgebühr von 50 € an. Darüber hinaus berechnet die SDE die vertraglich vereinbarten Logiskosten für den stornierten Teil wie folgt:

- Stornierung bis 57 Tage (>8 Wochen) vor Anreise/ Leistungserbringungsstermin kostenfrei.

- Stornierung 43 bis 56 Tage (>6-8 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 25% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 22 bis 42 Tage (>3-6 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 50% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 8 bis 21 Tage (>1-3 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 75% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 1 bis 7 Tage vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 85% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung am Tag der Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 90% der vereinbarten Logiskosten.

1.3. für Übernachtungen und Tagungen ab 14 gebuchten Zimmern oder mindestens 20 Personen:

Storniert der Kunde mehr als 10% oder die komplette vertraglich vereinbarte Leistung, fällt ab einer Reduzierung von 50% oder mehr grundsätzlich eine Bearbeitungsgebühr von 80 € an. Darüber hinaus berechnet die SDE die vertraglich vereinbarten Logiskosten für den stornierten Teil wie folgt:

- Stornierung bis 169 Tage (>24 Wochen) vor Anreise/ Leistungserbringungsstermin: kostenfrei.

- Stornierung 113 bis 160 Tage (>16-24 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 25% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 71 bis 112 Tage (>10-16 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 50% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 29 bis 70 Tage (>4-10 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 70% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 8 bis 28 Tage (>1-4 Wochen) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 80% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung 1 bis 7 Tage (>0-1 Woche) vor Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 85% der vereinbarten Logiskosten.

- Stornierung am Tag der Anreise / Leistungserbringungsstermin: Berechnung von 90% der vereinbarten Logiskosten.

1.4. Für Bankett-Veranstaltungen gilt:

- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung, ist die SDE berechtigt, die vereinbarte Raummiete in Rechnung zu stellen.

- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung erst nach erfolgter Buffetbesprechung, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 10% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.

- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung 8 bis 14 Tage vor dem Leistungserbringungsstermin, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 50% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.

- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung 2 bis 7 Tage vor dem Leistungserbringungsstermin, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 70% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung einen Tag vor dem Leistungserbringungsstermin, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 90% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
- Storniert der Kunde die vertraglich vereinbarte Leistung am Tag der Leistungserbringung, ist die SDE berechtigt, zusätzlich zur Raummiete 100% der Angebotssumme (ohne Raumkosten) in Rechnung zu stellen.
2. Der SDE bleibt es unbenommen, einen ggfs. im Einzelfall eingetretenen, höheren Aufwand als den der angegebenen Pauschalen gegenüber dem Kunden geltend zu machen.
3. Ein einseitiger, kostenfreier Rücktritt seitens des Kunden von einer verbindlichen Buchung ist nach Einsetzen der zuvor genannten Stornofristen grundsätzlich ausgeschlossen, wenn dieser die gebuchte Unterkunft oder Leistung aus Gründen, die in seiner Risikosphäre liegen, nicht nutzen kann (Ausnahme: Höhere Gewalt). Tritt der Kunde dennoch zurück, ist er verpflichtet, unabhängig von Zeitpunkt oder Grund des Rücktritts, den vereinbarten oder betriebsüblichen Preis zu zahlen. Die SDE muss sich jedoch ersparte Aufwendungen auf seinen Anspruch anrechnen lassen.
4. Sofern ein Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist die SDE in diesem Zeitraum ihrerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage der SDE auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
5. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der SDE gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die SDE ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
6. Ferner ist die SDE berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von der SDE nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen oder wesentlich behindern; Veranstaltungen oder Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden; die SDE begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der SDE in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der SDE zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen §2 Abs.2 vorliegt.
7. Bei berechtigtem Rücktritt der SDE entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
8. Nimmt der Kunde / Gast bestellte Zimmer oder Leistungen, ohne dies rechtzeitig mitzuteilen, nicht in Anspruch, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Gesamtpreises verpflichtet, ohne das es auf den Grund der Verhinderung ankommt. Der Betrieb ist nach Treu und Glauben gehalten, nicht in Anspruch genommene Zimmer oder Leistungen nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern oder Leistungen hat die SDE die Einnahmen aus anderweitiger Vergabe der Zimmer oder Leistungen sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
9. Der Kunde ist nicht berechtigt, die Mieträume zur Durchführung von Veranstaltungen zu nutzen, auf denen rechtsextremes, rassistisches, antisemitisches oder antidemokratisches Gedankengut dargestellt und/ oder verbreitet wird, sei es vom Mieter selbst oder von Besucher/-innen der Veranstaltung. Der Mieter kennt mit Zustandekommen des Vertrages, dass die Veranstaltung keine rechtsextrremen, rassistischen, antisemitischen oder antidemokratischen Inhalte haben wird. D.h., dass insbesondere weder in Wort noch Schrift die Freiheit und Würde des Menschen verächtlich gemacht oder Symbole, die im Geist verfassungsfeindlicher bzw. verfassungswidriger Organisationen stehen oder diese repräsentieren, verwendet oder verbreitet werden dürfen. Sollte durch Teilnehmende der Veranstaltung gegen vorgenannte Bestimmungen verstößen werden, hat die SDE für die Unterbindung der Handlung Sorge zu tragen, ggf. unter Anwendung des Hausrechts.
10. Etwaige zwingende gesetzliche Rücktrittsrechte des Kunden bleiben von den vorstehenden Regelungen unberührt.

§ 5. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss spätestens fünf Werkstage vor Veranstaltungsbeginn den SDE mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung der SDE.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 10% wird von der SDE bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 10% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl eingesparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die SDE berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies gegenüber dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt die SDE diesen Abweichungen zu, so kann die SDE die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, die SDE trifft ein Verschulden.
6. Sollte vor Ort ein Umbau der Räumlichkeiten – abweichend von der vertraglich festgehaltenen Bestuhlungsart – gewünscht werden, ist die SDE berechtigt, in Abhängigkeit des personellen Aufwands die zusätzlichen Umbaukosten in Rechnung zu stellen.

§ 6. Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen.
2. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der SDE und müssen dem HACCP (Hygienevorschriften) entsprechen. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
3. Für vom Kunden bei der SDE eingelagerte Speisen haftet der Kunde für die Einhaltung der HACCP.
4. Die SDE haftet nicht für Schäden, welche aus dem Verzehr von selbst mitgebrachten Speisen entstehen.

5. Gemäß einer Ausnahmevereinbarung bei der SDE eingelagerte Speisen müssen vom Kunden in geeigneten Behältnissen und vollständig abgedeckt geliefert/eingelagert werden.

§ 7. Technische Einrichtung und Anschlüsse

1. Soweit die SDE für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die SDE von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes der SDE bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der SDE gehen zu Lasten des Kunden, soweit die SDE diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehende Stromkosten darf die SDE pauschal erfassen und berechnen.
3. Störungen an von der SDE zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die SDE diese Störungen nicht zu vertreten hat.
4. Bei Veranstaltungen mit Musik, ist der Veranstalter verpflichtet, die erforderliche GEMA-Anmeldung durchzuführen. Die SDE wird vom Veranstalter hinsichtlich aller Forderungen, die aus der unerlaubten Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter entstanden sind, freigestellt.

§ 8. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen und Brandschutz

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Unterbringungs- und Veranstaltungsräumen der SDE. Die SDE übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensgegenstände, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der SDE. Hierzu ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die SDE berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist die SDE berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigung sind die Aufstellung und die Anbringung von Gegenständen vorher mit der SDE abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf die SDE die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsräum, kann die SDE für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
4. Für eingebrachte Artikel des Kunden, seiner Gäste oder vom Kunden oder seinen Gästen beauftragten Firmen, wird keine Haftung übernommen. Darüber hinaus sind diese nach Ablauf der Veranstaltung unmittelbar wieder mitzunehmen. Im Falle einer Einlagerung behält sich die SDE vor, für die entstandenen Lagerkosten eine angemessene Gebühr zu erheben.
5. Die Richtlinien für Flucht- und Rettungswege müssen entsprechend der Bauordnung sichergestellt werden. Diese dürfen nicht verstellt und müssen absolut frei von Materialien und Stolperfallen sein. Die vorhandene Sicherheitstechnik (wie Feuerlöscher, Fluchtwegschilder, Brandschutztüren, Einschlagmelder, Elektroverteilungen etc.) muss frei zugänglich sein. Eingebrachte Materialien, insbesondere Dekorationen, müssen feuerhemmend ausgestattet sein und alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Verpackungen sind fachgerecht zu entsorgen bzw. zu lagern. Elektrische Geräte müssen geprüft sein und gesetzlichen Mindestabstände zu brennbaren Materialien sind einzuhalten. Für die Standsicherheit eingebrachter Einbauten trägt der Errichter / Veranstalter die volle Haftung. Parken von Kfz in der Anlieferzone ist verboten. Die Verwendung von Nebelmaschinen ist nicht gestattet.
6. Das Abbrennen von Feuerwerk sowie sonstiges offenes Feuer (inkl. Grillen) ist nur mit Zustimmung der SDE und ggf. Genehmigung durch das Amt Wustermark gestattet.
7. Der Kunde oder dessen Erfüllungsgehilfen haben die für den Betrieb von mitgebrachten Sachen/Anlagen erforderlichen Genehmigungen selbstständig und auf eigene Kosten einzuholen.
8. Soweit dem Kunden oder seinen Gästen ein PKW-Stellplatz zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es besteht keine Überwachungspflicht der SDE. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Campusgelände abgestellter oder rangerichtiger Kraftfahrzeuge und deren Inhalten, haftet die SDE nicht, soweit die SDE, seine gesetzlichen Vertreter oder seine Erfüllungsgehilfen nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben. In diesem Falle muss der Schaden spätestens beim Verlassen des Campusgeländes gegenüber der SDE geltend gemacht werden.

§ 9. Haftung des Kunden für Schäden und Folgekosten

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Entstehen durch den Schaden an Gebäuden oder Inventar Nutzungsaußafälle, so haftet der Verursacher nicht nur für den Schaden, sondern auch für die aus dem Schaden resultierenden Erlösaußafälle.
3. Der Kunde trägt alle Folgekosten, welche aus der Nichteinhaltung oben genannter Vorschriften entstehen (beispielsweise Verwarn- und Bußgelder, Einsatzkosten von Feuerwehr und Rettungsdiensten, etc.).
4. Die SDE kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

§ 10. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.