

# TAGUNGS- & SEMINARMAPPE



---

**IHRE TAGUNG ODER SEMINAR IN EINEM  
HISTORISCHEN AMBIENTE AM BODENSEE.**





## HERZLICH WILLKOMMEN,

im historischen Ambiente des Zollhauses! Wenn Sie eine Tagung oder ein Seminar in einem stilvollen Rahmen planen, freuen wir uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser Anspruch ist es, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Wenn Sie Ihren Aufenthalt noch angenehmer gestalten möchten, bieten wir Ihnen zudem die Möglichkeit, bei uns Mittag zu essen. Unsere Buffetvorschläge geben Ihnen einen Einblick in die kreative Vielfalt unserer Küche, die wir gerne ganz nach Ihren individuellen Wünschen anpassen. Unser Küchenchef legt dabei besonderen Wert auf die Verwendung frischer, hochwertiger und regionaler Produkte.

Das gesamte Team des Zollhauses steht Ihnen gerne persönlich zur Verfügung, um Sie kompetent bei der Planung Ihrer Tagung zu unterstützen. Wir helfen Ihnen nicht nur bei der Auswahl passender Speisen, sondern auch bei der Auswahl geeigneter Räumlichkeiten und Ausstattung.

Wir empfehlen Ihnen, die Veranstaltung im Dachgeschoss durchzuführen und die Pausen so wie das Mittagessen in unserem einladenden Foyer zu genießen. Ein Gesamtpaket hierfür finden Sie unter dem Punkt "Raummiete".

Für unsere Gäste bieten wir die Möglichkeit, direkt vor dem Zollhaus auf einem öffentlichen Parkplatz zu parken. Gerne stellen wir Ihnen hierfür kostenlose Parkkarten zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie bald persönlich als unsere Gäste begrüßen zu dürfen, und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein persönliches Beratungsgespräch.

Bitte beachten Sie, dass Veranstaltungen jeglicher Art ausschließlich für Gruppen ab 20 Erwachsenen angeboten werden. Sollten Sie bereits eine verbindliche Reservierung getätigt haben und die Anzahl der Erwachsenen fällt nachträglich darunter, wird dennoch eine Pauschalgebühr für alle gebuchten Angebote berechnet. In Abhängigkeit von einer Absprache und Genehmigung durch die Geschäftsführung besteht auch die Möglichkeit, eine Veranstaltung mit weniger als 20 Personen durchzuführen.





## INHALTSVERZEICHNIS

Raummiete, Ausstattung & Technik	Seite 1
Getränke	Seite 2
Finger Food & Buffetvorschläge	Seite 3-4
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 5-9
Verbindliche Reservierung	Seite 10
Verbindliche Personenzahl	Seite 11
Vereinbarung für Selbstmitgebrachte Speisen	Seite 12
Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen	Seite 13





## RAUMMIETE

Gesamtraumpaket - (Dachgeschoss & Zollhaus-Foyer) Tagesmiete 399,00€

Obergeschoss inkl. Dachterrassen Tagesmiete 499,00€

Bei Bedarf an zusätzlichen oder größeren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen gerne individuell zur Verfügung.

Für den Auf- und Abbau sowie die Reinigung wird eine einmalige Pauschale in Höhe von 349,00 € berechnet.

## AUSSTATTUNG

Stühle ohne Berechnung

Eckige Tische ohne Berechnung

Weißer Tischdecke Pro Stk. 2,50€

Flipchart (max. 3 Stk.) Pro Stk. 8,00€

Steh Tisch mit Husse Pro Stk. 9,00€

## TECHNIK

Beamer + Leinwand Tagesmiete 50,00€

Rednertechnikset inkl. Aufbau (Lautsprecher, 2x Funkmikrofon & Rednerpult) Tagesmiete 120,00€

Eine Technische Assistenz muss selbst organisiert werden.

Sollten Sie technische Assistenz für Streaming-/Hybrid-Veranstaltungen, Konferenztechnik, Dolmetscherkabinen etc. benötigen, empfehlen wir Ihnen das Team von Bergmann Event.

Bergmann Events  
Stromeyersdorfstraße 4  
78467 Konstanz

07531 3695514  
info@bergmann-events.de  
www.bergmann-events.de



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

Randegger Gourmet Mineralwasser Still / Medium (0,25l / 0,75l)	Pro Flasche 2,90€ / 5,80€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite (0,33l)	Pro Flasche 3,80€
ViO Apfelsaft-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle (0,3l)	Pro Flasche 3,80€
ViO FuzeTea Pfirsich & Zitrone (0,3l)	Pro Flasche 3,80€

Gerne stellen wir Ihnen im Dachgeschoss einen Kühlschrank zur Verfügung, der mit einer Auswahl an Getränken gefüllt ist, von denen sich Ihre Teilnehmer bedienen können. Die Nutzung erfolgt nach Bedarf, und wir berechnen die entnommenen Getränke am Ende Ihrer Tagung/Seminar entsprechend.

### HEISSGETÄNKE

Kaffeekanne, inkl. Milch & Zucker	Pro Kanne 9,00€
Teekanne mit Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz- oder Grüntee	Pro Kanne 7,00€

Wir bieten Ihnen auch gerne Kaffee- & Teekannen zur Selbstbedienung an. Falls Sie jedoch keinen Selbstbedienungsservice wünschen, bieten wir Ihnen gerne Kaffee und verschiedene Kaffeespezialitäten mit Service in unserem Foyer an.

Tasse Kaffee	Pro Stk. 3,20€
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	Pro Stk. 4,00€
Espresso / Doppelter Espresso	Pro Stk. 2,50€ / 4,70€
Glas Tee (Flora Gold Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz-, Grüntee)	Pro Stk. 3,20€
Heiße Schokolade	Pro Stk. 3,80€





## FINGERFOOD

Perfekt für die Pausen geeignet

Gefüllte gemischte Blätterteigtaschen (Fisch, Fleisch & Vegetarisch)	Pro Person. 3,00€
Butterbrezeln	Pro Stk. 2,20€
Canapés mit Wurst, Schinken, Käse und Garnitur	Pro Stk. 3,00€
Canapés mit Lachs, Carpaccio, Kaviar und Garnitur	Pro Stk. 4,00€
Süße Stückchen	Pro Stk. 3,50€
Stück Kuchen	Pro Stk. 3,80€
Flammkuchen (verschiedene Sorten mit Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan)	Pro Stk. 10,00€

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Buffetvorschläge. Bitte beachten Sie, dass dies lediglich Vorschläge sind, um Ihnen einen Einblick in unsere Küche zu geben. Jedes Buffet kann individuell mit Ihnen und unserem Chefkoch geplant werden.

## BUFFETVORSCHLÄGE

Fingerfoodbuffet

### Im Glas

Nudelsalat (Vegetarisch), Fischsalat, Meeresfrüchtesalat, Bulgursalat, Garnelencocktail

### Canapés

Räucherlachs, Italienischer Land- & Serranoschinken, verschiedene Wurstsorten (Chorizo, Fenchelsalami, Rosamarinschinken), Gemüse (Vegetarisch), Tatar, verschiedene Käsesorten

Pro Person = 32,00€

Flying Buffet

### Gesamtbuffet

Tomate-Mozzarellaspiesschen mit altem Balsamico, Satéspieß mit Ernusssauce

Räucherlachs-Creperöllchen, Indische Samosas mit Gemüse gefüllt an Tomatenraita, verschiedene Empanadas, verschieden gefüllte Blätterteigteilchen

Thailändischer Geflügelsalat mit Kokosmilch Limettenblättern, Erdnüssen und rotem Thaicurry

Crostini mit Creme von buntem Antipastigemüse und Oliven

Canapés mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf, Canapés mit Melone und Parmaschinken

Frischer Fuchtsalat im Gläschen, Kokos-Panna cotta an Maracujamark

Pro Person = 42,00€



Gourmetminibuffet

### Vorspeisenbuffet

Knoblauchgarnelen, Pimientos de Padrón, Papas Arrugadas, Mojo-Sauce, Serrano-Schinken, Chorizo, Paprika, Zucchini, Gegrillte, Aubergine

### Hauptspeisenbuffet

Roastbeef  
Hackfleischbällchen  
Gemüsetortilla  
Mediterranes Gemüse

Pro Person = 42,00€

3-Gang-Bufferet

### Vorspeisenbuffet

Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat ,getröffelter Kohlrabisalat,  
Wildkräutersalat an Balsamicovinaigrette  
Brotauswahl

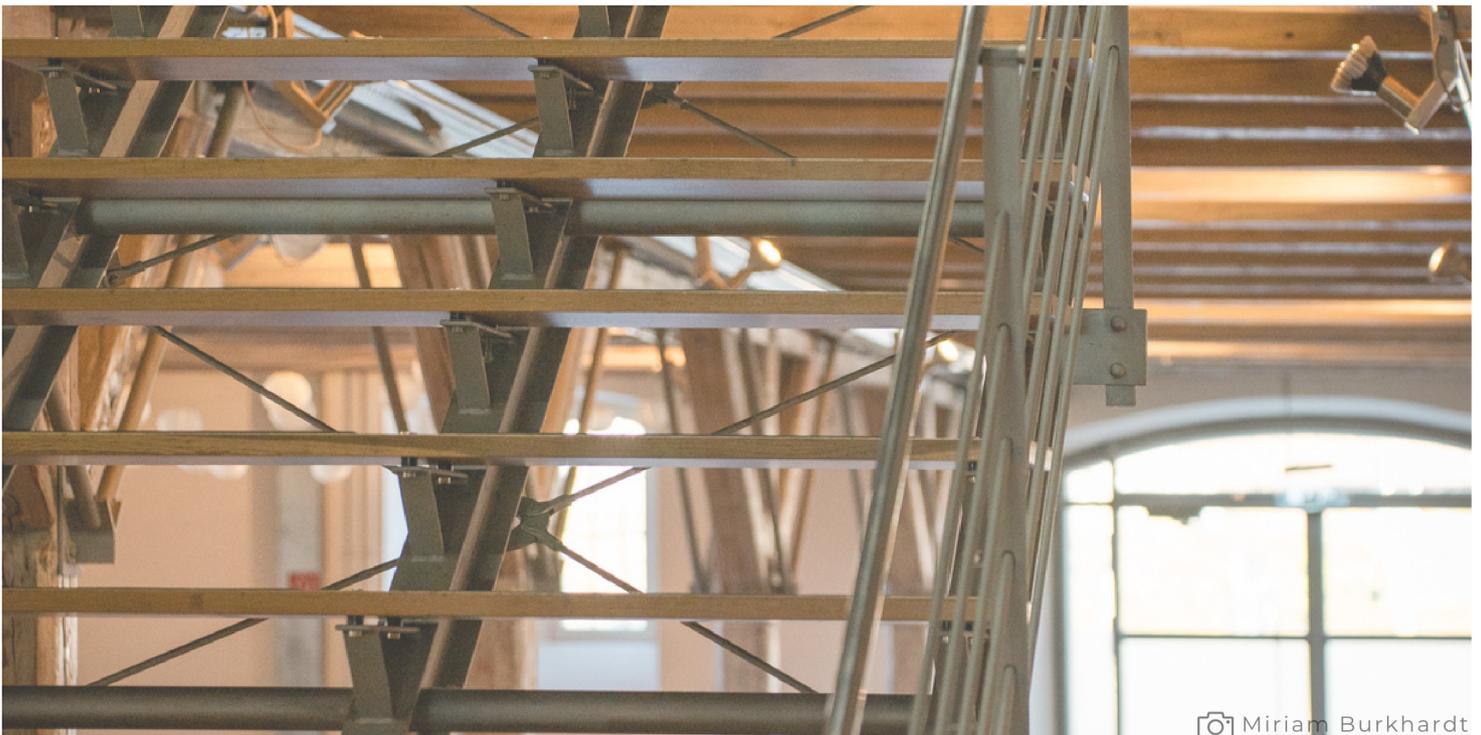
### Hauptspeisenbuffet

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianjus  
Zanderfilet an Rieslingsauce  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüse-Pistou-risotto  
Marktgemüse

### Dessertbuffet

Mousse au chocolat  
Frischer Fruchtsalat

Pro Person = 39,00€





## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH  
Hafenstraße 5  
D-78351 Bodman-Ludwigshafen

Telefon: +49 151 41375227

Mail: [info@zollhaus-ludwigshafen.de](mailto:info@zollhaus-ludwigshafen.de)  
Internet: [www.zollhaus-ludwigshafen.de](http://www.zollhaus-ludwigshafen.de)

Unser Ziel ist es, Ihnen Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüberhaben. Diese AGB's stellen jenen Vertragsinhalt dar, zu dem die Firma Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH nachfolgend als Leistungsträger benannt üblicherweise mit seinen Gästen Bewirtungsverträge abschließt.

### 1. Geltungsbereich

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Leistungsträgers zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Leistungsträgers.

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

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

### 2. Vertragsabschluss, -Partner, Haftung, Verjährung

2.1 Vertragspartner sind der Leistungsträger und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch den Leistungsträger zustande. Dem Leistungsträger steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Der Leistungsträger haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet er für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Leistungsträgers beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Leistungsträgers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Leistungsträgers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich.

Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Leistungsträgers auftreten, wird der Leistungsträger bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, den Leistungsträger rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen den Leistungsträger verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Leistungsträgers beruhen.



### 3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

3.1 Der Leistungsträger ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Leistungsträger zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Leistungsträgers zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über der Leistungsträger beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Leistungsträger verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungs-gesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Leistungsträgers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Der Leistungsträger kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Leistungsträger bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Der Leistungsträger ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kredit-kartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist der Leistungsträger berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechts-kräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Leistungsträgers aufrechnen oder verrechnen.

### 4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Leistungsträger geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn der Leistungsträger der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Leistungsträger und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Leistungsträgers auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Leistungsträger ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt der Leistungsträger einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält der Leistungsträger den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nicht-inanspruchnahme der Leistung. Der Leistungsträger hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Leistungsträger steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.



4.4 Tritt der Kunde erst im Zeitraum von 6 Monaten vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Leistungsträger berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem früheren Rücktritt, mindestens 6 Monate vor der Veranstaltung, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis, 35% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, bestehend aus: Kalter Vorspeise, Hauptgang Fleisch/Fisch und Dessert.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist der Leistungsträger berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

## 5. Rücktritt des Leistungsträgers

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist der Leistungsträger in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Leistungsträgers mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Leistungsträger gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist der Leistungsträger ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist der Leistungsträger berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Leistungsträger nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltzweck sein;
- der Leistungsträger begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Leistungsträgers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Leistungsträgers zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Leistungsträgers begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.



## 6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Leistungsträger spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Leistungsträgers, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Leistungsträger frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der Leistungsträger berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt der Leistungsträger diesen Abweichungen zu, so kann der Leistungsträger die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, der Leistungsträger trifft ein Verschulden.

## 7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Leistungsträger. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## 8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit der Leistungsträger 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 den Leistungsträger von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

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

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Leistungsträgers berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Leistungsträger eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Leistungsträgers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 Störungen an vom Leistungsträger zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Leistungsträger diese Störungen nicht zu vertreten hat.



## 9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Leistungsträger. Der Leistungsträger übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Leistungsträgers. Hiervon 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.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutz-technischen Anforderungen zu entsprechen. Der Leistungsträger ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Leistungsträger berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Leistungsträger abzustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf der Leistungsträger die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Leistungsträger für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

## 10. Haftung des Kunden für Schäden

10.1 Der Mieter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Der Leistungsträger kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

## 11. Zusatzleistungen

Der Vertragspartner haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Gästen zusätzlich bestellter Speisen, Getränken und Accessoires, es sei denn, daß die Erbringung und Bereitstellung solcher Leistungen ausdrücklich ausgeschlossen wurde.

## 12. Schlussbestimmungen

12.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

12.2 Erfüllungsort ist Bodman-Ludwigshafen. Auch im Falle einer Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung. Für alle Streitigkeiten aus dem Bewirtungsvertrag wird das für den Cateringbetrieb sachlich und örtlich zuständige Gericht vereinbart.

12.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

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



## VERBINDLICHE RESERVIERUNG

Bitte ausgefüllt und unterschrieben an uns zurücksenden!

ZWISCHEN:

NAME & ADRESSE:

Four horizontal light blue bars for name and address input.

TELEFON:

One horizontal light blue bar for telephone input.

E-MAIL:

One horizontal light blue bar for email input.

UND:

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH  
Hafenstraße 5  
78531 Bodman-Ludwigshafen

FÜR DAS ZOLLHAUS

AM: [ ] [ ] . [ ] [ ] . [ ] [ ] [ ] [ ]

Auf- & Abbaupauschale, inkl. Reinigung: 349,00€

Gesamtraumpaket - Dachgeschoss & Zollhaus-Foyer (Tagesmiete 399,00€)

Obergeschoss inkl. Dachterrassen (Tagesmiete 499,00€)

Art der Veranstaltung: [ ]

Geschätzte Personenanzahl: [ ]

Mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung beauftragen Sie die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH mit der verbindlichen Reservierung und stimmen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu.

[ ]  
Datum

[ ]  
Unterschrift



## VERBINDLICHE PERSONENZAHL

Bitte ausgefüllt und unterschrieben 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung an uns zurücksenden!

VERANSTALTUNGSDATUM:

NAME & ADRESS:

### GÄSTEANZAHL:

ERWACHSENE (MIND. 20 PERSONEN):



Mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung beauftragen Sie die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH mit der verbindlichen Reservierung und stimmen den AGB zu. Diese Angaben dienen als Grundlage für eine korrekte Rechnungserstellung. Bitte beachten Sie, dass wir mindestens 20 Personen (Erwachsene) abrechnen, auch wenn tatsächlich weniger Personen angegeben wurden oder teilgenommen haben. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Datum

Unterschrift



## VEREINBARUNG FÜR SELBSTMITGEBRACHTE SPEISEN

Sehr geehrte Gäste,

Sie möchten am  .  .

Ihre Feier bei uns veranstalten, darüber freuen wir uns sehr!

Gerne weisen wir Sie auf Folgendes hin: Wie besprochen möchten Sie selbst Speisen mitbringen. In der Vergangenheit sind bei einigen Gastronomen allerdings wiederholt Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste Speisen selbst mitgebracht haben. Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erleidet. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt allerdings, wenn Sie die Speisen ausschließlich selbst mitbringen und für die Speisen kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu bezahlen ist. Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich. Dies gilt auch für die Speisen, welche Sie mit nach Hause genommen haben und sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell auch schadenersatzpflichtig. Des Weiteren sind Sie, sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, z.B. durch Betriebsschließung oder ähnliches und dieser Schaden auf die mitgebrachten Speisen / mitgenommenen Speisen zurückzuführen ist, eventuell schadenersatzpflichtig. Sie werden verstehen, dass die Folgen unangemessen wären, sofern der Schaden auf Sie zurückzuführen ist. **Aus diesem Grunde wird Folgendes vereinbart:**

Zwischen den Vertragspartnern A) Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH und B) (Gast) werden folgende Vereinbarungen getroffen:

1. Der unten genannte Vertragspartner B) bringt die Speisen ausschließlich selbst mit.
2. Für die Speisen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken, Bedienen, Spülen, Reinigen und Richten zu zahlen.
3. Der Vertragspartner B) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich.
4. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Vertragspartner B) die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH von jeglicher Haftung frei.
5. Sofern die Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH einen Schaden erleidet, der auf die mitgebrachten Speisen zurückzuführen ist, hat der Vertragspartner B), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf die Speisen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner B) nicht von jeder Speise ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Auf dieses Risiko möchten wir Sie hiermit ausdrücklich hinweisen. Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben. Es obliegt also Ihnen, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen.

Datum

Unterschrift



# VEREINBARUNG ÜBER DIE MITNAHME VON SPEISEN

Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen am:   .   .

NAME & ADRESSE:

Zollhaus Ludwigshafen Betriebs GmbH  
Hafenstraße 5  
78531 Bodman-Ludwigshafen

Lieber Gast, gerne können Sie nach dem Ende eines Büffets / Catering die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtliche Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung. Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen. Der Gast übernimmt nach Ende des Buffets / Caterings folgende Speisen:

Der Gast übernimmt nach Ende des Buffets / Caterings folgende Speisen:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über. Der Gast bestätigt hiermit, dass die Speisen zum Zeitpunkt der Übergabe vertrags und ordnungsgemäß einwandfrei waren.

<input type="text"/> Datum	<input type="text"/> Unterschrift
-------------------------------	--------------------------------------