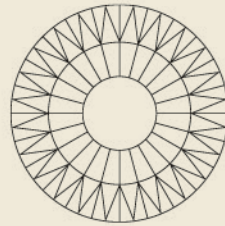


CELEBRATE & MEET



CRESCO.
EVENT.
EXPERIENCE

Eine Fläche, die begeistert

Mit gut 300 qm Fläche, über 5 Meter hohen Decken und einer Vielzahl an flexiblen und individuellen Gestaltungsmöglichkeiten ist das CRESCO eine der faszinierendsten und begehrtesten Event-Locations Frankfurts.

Opener-Lounge und Bar-Insel als Highlight. Neben unserer mediterran anmutenden Opener-Lounge im Eingangsbereich avanciert unsere exklusive Bar-Insel inmitten des offenen Raums zum magnetisierenden Highlight des urban geprägten Ambientes.

Buchen Sie unsere klimatisierte Fläche exklusiv – oder partiell!

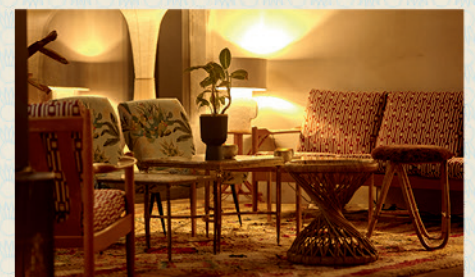
Erleben Sie die Faszination der CRESCO-EVENT-EXPERIENCE exklusiv – die gesamte klimatisierte Fläche für Ihr Event! Und die volle Wirkung des Raums mit all seinen Möglichkeiten.

Oder entscheiden Sie sich für einen Teilbereich unserer Fläche und wählen Sie dabei aus einer attraktiven Anzahl an individuell gestalteten Sitzgruppen, die für Sie passende Lösung aus.

Sie wünschen Unterstützung im Bereich Veranstaltungstechnik? Wir besprechen gerne im Detail mit Ihnen, welche technischen Komponenten benötigt werden und mieten diese für Sie an. Auf Anfrage kümmern wir uns auch um den Einsatz eines DJs und erörtern mit Künstlern, die Sie engagieren, die technischen und akustischen Möglichkeiten unserer vielseitigen Event-Location.

Nutzen Sie auch unsere attraktiven Außenbereiche

Da wir unsere raumhohen Fensterfronten komplett öffnen können, verschmelzen unsere beiden Außenbereiche im Sommer mit unserem großzügigen Innenraum. So bieten wir Ihnen zum einen den Arkaden-Bereich und/oder unseren Stadtgarten vor dem Eingang für Ihre Veranstaltung an.



ECKDATEN FÜR IHRE PLANUNG

Exklusive Fläche: ca. 300 qm
Maximale Sitzplatzauslastung: bis 185
Maximale Personenanzahl Stehplätze: bis 300

Halbe Fläche: ca. 150 qm
Variante A optional inklusive Nutzung des Stadtgartens 50 bis 60 Personen
Variante B optional inklusive Nutzung des Arkadenbereichs 80 bis 125 Personen

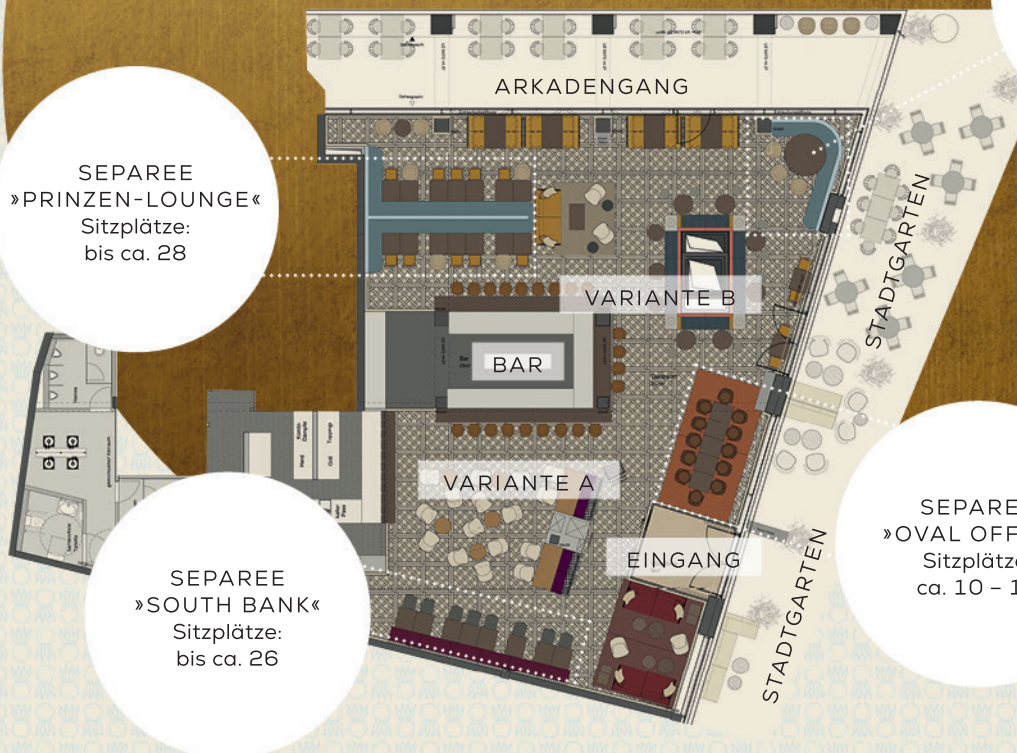
Bar-Insel Sitzplätze: ca. 15 - 20

SEPARÉE
»EAST CORNER«
Sitzplätze:
ca. 8 - 10

SEPARÉE
»PRINZEN-LOUNGE«
Sitzplätze:
bis ca. 28

SEPARÉE
»SOUTH BANK«
Sitzplätze:
bis ca. 26

SEPARÉE
»OVAL OFFICE«
Sitzplätze:
ca. 10 - 14



Küche und Bar

Entsprechend Ihrer Vorstellungen bieten wir Ihnen gerne auch individuelle Menüs im Sharing-Style und beraten Sie gerne bei der Auswahl der Getränke.

Sprechen wir über Planung und Umsetzung

Sie haben Fragen zu Ihrer Event-Planung oder wünschen ein Angebot auf Basis Ihrer konkreten Anfrage?

Dann kontaktieren Sie uns direkt unter info@cresco-frankfurt.de

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Details in einem persönlichen Gespräch entgegen.

Events sind jederzeit möglich, auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

CRESKO

Restaurant & Bar

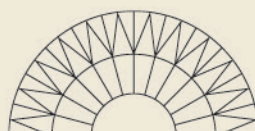
Berliner Straße 55

60311 Frankfurt am Main

Telefon 069-92881655

E-Mail: info@cresco-frankfurt.de

www.cresco-frankfurt.de



EVENT INFORMATIONEN



Getränke

Abrechnung - à la carte:

- Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet und auf Wunsch gem. Getränkekarte angeboten. Falls eine Weinauswahl begleitend zum Essen gewünscht ist, so ist diese im Vorfeld auszuwählen.
- Cocktails und Longdrinks würden in Absprache optional angeboten werden. Die Auswahl kann gerne begrenzt werden.

Abrechnung - pauschal:

- Im einem Zeitfenster von 6 Stunden bieten wir eine Getränkepauschale pro Person ab 49,00 € (41,18 € netto) wie folgt an:
 - Empfangsgetränke, Hauswein weiß & rot, Mineralwasser, Softgetränke, Biere und Kaffee
 - sowie zusätzlich 3 ausgewählte Longdrinks (Gin Tonic, Wodka Lemon, Cuba Libre) zum Preis ab 69,00 € (57,98 € netto) pro Person

Menü - Kulinarik

Unsere Menüs werden im Sharing Style in der Mitte der Tische serviert und werden so zu einem geschmacklichen und kommunikativen Erlebnis für unsere Gäste. Der Küchenstil von Matti Höning - unserem Küchenchef - ist eine fein abgestimmte Crossover Kulinarik, die frische, regionale und qualitativ hochwertige Produkte verarbeitet und perfekt kombiniert mit besonderen Einflüssen aus der levantinischen Küche, gepaart mit Klassikern aus Frankreich, Italien, Asien sowie feinen mediterranen Akzenten. Sehr ausgewogen mit vegetarischen und veganen Gerichten, Superfood und harmonisch abgestimmten Gewürzen.

Die Staffelung unserer Menüpauschalen:

- **Pauschale 1**
 - Vegetarische Vorspeisen
 - 2 Hauptgerichte: Vegetarische Variante plus Fleisch- (Geflügel) Variante
 - 1 Dessert
 - ab 65,00 € (54,62 € netto) pro Person
- **Pauschale 2**
 - Vegetarische Vorspeisen
 - 3 Hauptgerichte: Vegetarische Variante sowie Fleisch- (Geflügel) und Fisch-Variante
 - 1 Dessert
 - ab 76,00 € (63,87 € netto) pro Person
- **Pauschale 3**
 - Vegetarische Vorspeisen plus je eine Fisch- und Fleisch Vorspeise
 - 3 Hauptgerichte: Vegetarische-Variante sowie Fleisch- (Rind oder Lamm) und Fisch-Variante
 - 2 Desserts
 - ab 87,00 € (73,11 € netto) pro Person

Die Gerichte werden saisonal bestimmt und können selbstverständlich in Rücksprache mit dem Küchenchef auch individuell ausgewählt und zusammengestellt werden. Fingerfood und Flying Menüs sind selbstverständlich ebenso möglich.

EVENT INFORMATIONEN

Dekoration

Es ist immer stimmungsvoll dekoriert, jedoch puristisch und passend zur Location, selbstverständlich kann auf Wunsch auch zusätzlich Ihrem Motto und Wünschen entsprechend eigene Dekoration bestimmt werden. Gerne können Sie über externe Dienstleister zusätzlich Blumen, Menükarten, Namenskarten, etc. beauftragen, die wir gerne nach Absprache der Lieferzeiten für Sie entgegennehmen.

Musik

Sofern Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung einen DJ oder ein sonstiges musikalisches Rahmenprogramm planen, wäre eine vorherige Absprache wichtig, so daß wir die Technik abstimmen und den Bass entsprechend einregeln können. Lautstärkenmäßig sollte es keine Probleme geben, Türen und Fenster sollten allerdings ab 22 Uhr aufgrund der Nachtruhe geschlossen bleiben. Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne einen unserer Haus-DJs vermitteln.

Technik

Benötigen Sie technisches Equipment und Unterstützung bei der Vermittlung, so helfen wir Ihnen gerne auch hier mit unseren Kontakten weiter.

Umsatzgarantie für die Exklusiv-Nutzung der Gasträumfläche

Gerne stellen wir Ihnen die Gasträumfläche exklusiv zur Verfügung. Die Exklusivnutzung ist an eine saisonal abhängige Brutto-Umsatzgarantie von 10.000 € bis 14.000 € (8.403,36 € bis 11.764,71 € netto) gebunden. Umsatzgarantien für Teilbereich-Buchungen bieten wir von 6.500 € – 8.000 € brutto (5.462,18 € – 6.722,68 € netto) an. Sollte dieser Umsatz nicht erzielt werden, erlauben wir uns, die Differenz zusätzlich als Bereitstellungsgebühr in Rechnung zu stellen. Der Umsatzgarantie werden ausschließlich Food & Beverage Leistungen des Restaurants angerechnet, externe Leistungen würden separat berechnet werden.

Zuschlag Nachtpauschale

Ab 23.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 48,00 € brutto (40,34 € netto) pro zuständigem Mitarbeiter und angefangener Stunde. Diese Zusatzkosten finden in der Umsatzgarantie keine Berücksichtigung.

Probeessen

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen nach Vertragsabschluss auf Wunsch einen Termin für ein gemeinsames Probeessen und/oder Weinverkostung. Bitte teilen Sie uns in dem Fall vorab mit, für wie viele Gäste wir einen Tisch reservieren dürfen und welche Speisen Sie probieren möchten.

Bearbeitungsgebühr / externe Dienstleister

Bitte beachten Sie, dass wir bei der Buchung von Leistungen über externe Dienstleister jeder Art uns den Aufschlag einer zusätzlichen Bearbeitungsgebühr in Höhe von 20% vorbehalten. Dies erfolgt dann, wenn Planung sowie die Bezahlung über das Restaurant abgewickelt werden. Die 20% werden anhand des Nettobetrags des Dienstleisters berechnet und mit der Endabrechnung inkl. der geltenden Mehrwertsteuer dem Kunden in Rechnung gestellt.

CRESCO

Restaurant & Bar

Berliner Straße 55

60311 Frankfurt am Main

Telefon 069-92881655

E-Mail: info@cresco-frankfurt.de

www.cresco-frankfurt.de



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN IM RESTAURANT CRESCO

Die Almond Tree GmbH (nachfolgend Restaurant genannt) betreibt das Restaurant CRESCO, Berliner Str. 51, 60311 Frankfurt am Main.

1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung der Gastfläche des Restaurants CRESCO, Teilbereichen der Gastfläche oder der Außenterrasse zur Durchführung von Veranstaltungen wie Feiern (bspw. Hochzeit-, Firmen-, Geburtstagsfeiern etc.), Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants, insbesondere der gastronomischen Versorgung.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen bedarf der vorherigen Zustimmung des Restaurants in Textform. Gleiches gilt für die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen. Verweigert das Restaurant die Zustimmung, so berechtigt das den Kunden nur dann zur Kündigung des Vertrages, wenn er Verbraucher ist (§ 13 BGB) und das Restaurant sich für seine Entscheidung nicht auf einen wichtigen Grund in der Person des Dritten berufen kann.

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

1.4 Im Sinne dieser AGB sind Kunde sowohl Verbraucher (i.S.v. § 13 BGB) als auch Unternehmer (i.S.v. § 14 BGB).

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG

2.1 Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande. Unterbreitet jedoch das Restaurant dem Kunden ein Vertragsangebot, kommt der Vertrag durch die Annahme des Angebots durch den Kunden zustande. Dem Restaurant steht es frei, den Vertragsabschluss in Textform zu bestätigen.

2.2 Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde.

2.3 Sofern im Vertrag Regelungen vereinbart werden, die von diesen AGB abweichen, gehen sie den AGB vor.

2.4 Das Restaurant haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt oder gesetzlich zwingend, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant 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, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG, ALLERGIEN, VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE, NACHTZUSCHLÄGE, NACHTRUHE und LÄRM

3.1 Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.

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

3.3 Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Restaurant – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung im Vertrag – 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Restaurant einen höheren Schaden nachweist.

Auf einen etwaig vereinbarten Mindestumsatz werden nur Leistungen des Restaurants einberechnet, nicht etwaige Zahlungsansprüche des Restaurants i.S.v. Ziffer 8 im Zusammenhang mit externen Leistungen.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung – binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.

3.6 Das Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungsstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen, soweit in diesen AGB keine abweichende Regelung getroffen worden ist; auf Ziffer 5.2 wird hingewiesen.

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

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder verrechnen.

3.9 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

3.10 Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus der Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z. B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.

3.11 Ab 22:00 Uhr sind alle Schallaustrittsöffnungen, insbesondere alle Türen und Fenster der Mietfläche geschlossen zu halten (Nachtruhe), nach dem Betreten oder Verlassen der Räumlichkeiten sind die Türen sofort wieder zu schließen.

Die Veranstaltung des Kunden hat bzgl. etwaiger Lärmimmissionen die jeweils geltenden Grenzwerte der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA-Lärm) einzuhalten. Er hat die hierfür notwendigen Maßnahmen selbständig zu treffen (bspw. Lautstärke der Musik ab 22:00 Uhr reduzieren etc.).

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG, NICHTANNAHME DER LESITUNG (NO SHOW))

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Recht zum Rücktritt im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, oder ein gesetzliches Rücktrittsrecht besteht.

4.2 Sofern zwischen dem Restaurant 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 Restaurants auszulösen.

Das vertragliche Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Restaurant in Textform ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht gemäß 4.1 nicht vereinbart oder bereits erloschen und besteht auch kein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung vom Vertrag, behält das Restaurant den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und 4.6 trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Restaurant hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei pauschaliert werden, bei einzeln ausgewiesenen Mietpreisen in Höhe von 10%, im Übrigen gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und 4.6. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde erst ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis (abzüglich eventueller Einnahmen oder ersparter Aufwendungen gemäß 4.3 Satz 2) sowie den verauslagten Leistungen gemäß Ziffer 3.2 Satz 2 auch – soweit vertraglich vereinbart – einen Mindestumsatz gemäß Ziffer 3.3 in Rechnung zu stellen. Ist kein Mindestumsatz vereinbart, ist das Restaurant anstelle dessen dazu berechtigt, zusätzlich 35% des entgangenen Verzehrsatzes in Rechnung zu stellen, ab dem 30. Tag 50% und ab dem 10. Tag 70% des Verzehrsatzes. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. Dem Kunden steht in dem Fall der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.5 Die Berechnung des Verzehrsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis zuzüglich Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Getränke werden mit der Hälfte des Menüpreises berechnet.

4.6 Wurde eine Pauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einem Rücktritt ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin 35%, bei einem Rücktritt ab dem 30. Tag 50% und ab dem 10. Tag 70% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Restaurant steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

5 RÜCKTRITT DES RESTAURANTS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem wichtigen Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (bspw. behördliches Verbot wegen einer Pandemie);
- 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 Aufenthaltszweck sein;
- das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Restaurants begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2 oder 5.3 ein Schadensersatzanspruch des Restaurants gegen den Kunden bestehen, so kann das Restaurant diesen pauschalieren. Die Ziffern 4.3 bis 4.6 gelten in diesem Fall entsprechend.

5.5 Die Durchführung einer politischen Veranstaltung ohne vorherige Zustimmung des Restaurants in Textform berechtigt das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl muss dem Restaurant spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Restaurants, 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 Restaurant 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 das Restaurant berechtigt, die bestätigten Räume (Gastraum, Teilbereiche etc.), 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 das Restaurant diesen Abweichungen zu, so kann das Restaurant die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Restaurant trifft ein Verschulden.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, ANSCHLÜSSE UND SONSTIGE AUSSTATTUNGEN, BEHÖRDLICHE ERLAUBNISSE, KOSTEN FÜR LEISTUNGEN DES RESTAURANTS

8.1 Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische Einrichtungen, Anschlüsse und/oder sonstige Ausstattungen (bspw. Blumen, Dekoration, Karten usw.) von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde ist also der alleinige Kostenschuldner. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus deren Überlassung frei.

8.2 Leistungen des Restaurants i.S.v. Ziffer 8.1 für den Kunden sind zusätzlich mit 20 % der Kosten des externen Dienstleisters, Behörde etc. zzgl. der jeweils geltenden Umsatzsteuer vom Kunden gegenüber dem Restaurant zu vergüten.

8.3 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat.

8.4 Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Auf die Pflicht zur Einhaltung der Grenzwerte der TA-Lärm (s.o. Ziffer 3) wird hingewiesen.

8.5 Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge (z.B. Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste) erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen (z.B. GEMA) abzuwickeln.

8.6 Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant 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 Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. 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 und sonstige von dem Kunden eingebrachte Gegenstände und deren Verwendung haben brandschutztechnischen Anforderungen und behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Restaurant berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.

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

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Ist der Kunde Verbraucher gelten insofern die gesetzlichen Regelungen.

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

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

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

11.2 Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person, ist ausschließlicher Gerichtsstand Frankfurt am Main. Das Restaurant kann wahlweise den Kunden aber auch am Sitz des Kunden verklagen. Dasselbe gilt jeweils bei Kunden, die nicht unter Satz 1 fallen, wenn sie ihren Sitz oder Wohnsitz nicht in einem Mitgliedsstaat der EU haben.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung weist das Restaurant darauf hin, dass die Europäische Union eine Online-Plattform zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten („OS-Plattform“) eingerichtet hat:

<http://ec.europa.eu/consumers/odr/> Das Restaurant nimmt jedoch nicht an Streitbeilegungsverfahren vor Verbraucherschlichtungsstellen teil.