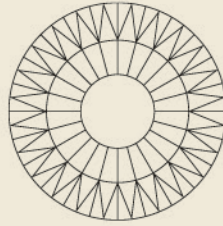


CELEBRATE & MEET



CRESO.
EVENT.
EXPERIENCE

An area that inspires

With a space of over 300 square metres, ceilings more than 5 metres high and a multitude of flexible and individual design options, the CRESO is one of the most fascinating and popular event locations in Frankfurt.

The highlight - our Opener Lounge and Island Bar. In addition to our Mediterranean-style Opener Lounge in the entrance area, our exclusive Island Bar in the middle of the open space is a magnetising highlight of the urban ambience.



Book our air-conditioned space exclusively - or partially!

Experience the fascination of the CRESO-EVENT-EXPERIENCE exclusively - the entire air-conditioned area for your event! And the full potential of the space with all its possibilities.

Or opt for half or part of our space and choose from an attractive range of individually designed seating groups.



You require assistance with regards to the event technology?

We are pleased to discuss in detail which technical components are required and shall rent them for you. Upon request, we are prepared to arrange for a DJ and discuss the technical and acoustic possibilities of our versatile event location with the artists you hired.

Take advantage of our attractive outdoor areas

Since we are able to completely open our floor-to-ceiling window fronts, our two outdoor areas 'melt' with our spacious interior in the summer time. We can offer the arcade area and/or our city garden in front of the entrance for your event.



KEY DATA FOR YOUR PLANNING

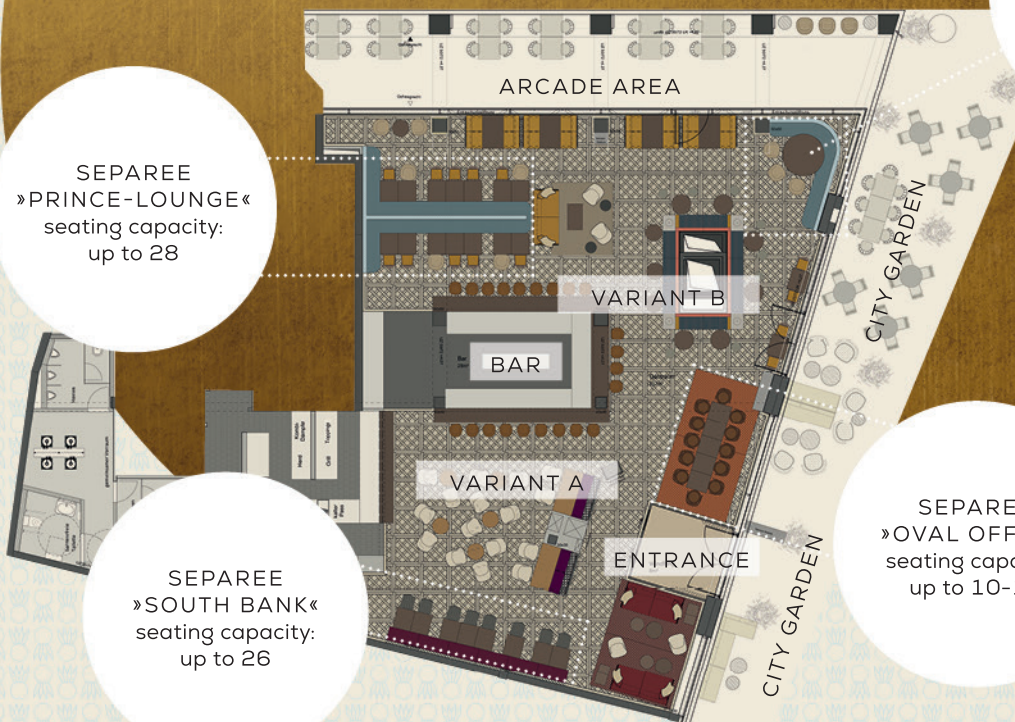
Exclusive space: approx. 300 sqm
Maximum seating capacity: up to 185
Maximum number of standing places: up to 300

Half the space: approx. 150 sqm
Variant A optionally including the use of the city garden: 50 to 60 persons
Variant B optionally including the use of the arcade area: 80 to 125 persons

Island Bar seating: approx. 15-20

SEPARÉE
»PRINCE-LOUNGE«
seating capacity:
up to 28

SEPARÉE
»EAST CORNER«
seating capacity:
up to 8-10



SEPARÉE
»SOUTH BANK«
seating capacity:
up to 26

SEPARÉE
»OVAL OFFICE«
seating capacity:
up to 10-14

Kitchen and bar

In line with your ideas and expectations, we shall be pleased to offer an individual menu or an attractive sharing concept and gladly advise you on the choice of drinks.

Let's talk about planning and implementation

Do you have any questions about your event planning or would you like a quotation based on your specific enquiry? Then contact us directly at info@cresco-frankfurt.de. We shall be pleased to discuss your wishes and details in a conversation or personal meeting. Events can be arranged at any time, even outside opening hours

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



Beverages

Billing - à la carte:

- All drinks are charged according to consumption and offered on request as per the price on the drink menu. Should you wish for a selection of wines to accompany the meal, it must be selected in advance.
- Cocktails and long drinks would be offered on an optional basis in consultation with the event management. We are pleased to assist with a limited selection.

Billing - flat rate:

- For a time slot of 6 hours, we are prepared to offer a flat rate for drinks starting from € 49.00 (€41.18 net) per person including the following:
 - Welcome Drink, house wine white & red, mineral water, soft drinks, beers and coffee
 - plus 3 selected long drinks (Gin and Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre) at a price starting from € 69.00 (€ 57.98 net) per person

Menu - Culinary delights

Our menus are served in 'sharing style' in the centre of the tables, creating a flavourful and communicative experience for our guests. The cooking style of Matti Hönig - Chef de Cuisine - is a finely tuned crossover cuisine that uses fresh, regional and high-quality products and perfectly combines them with special influences from Levantine cuisine, paired with classics from France, Italy, Asia and fine Mediterranean accents. Very balanced with vegetarian and vegan dishes, superfoods and harmoniously balanced spices.

Selection of menu options:

- **Package 1**
 - Vegetarian starters
 - 2 main courses: vegetarian option plus meat (poultry) option
 - 1 dessert
 - starting from € 65.00 (€ 54.62 net) per person
- **Package 2**
 - Vegetarian starters
 - 3 main courses: vegetarian option plus meat (poultry) and fish option
 - 1 dessert
 - starting from € 76.00 (€ 63.87 net) per person
- **Package 3**
 - Vegetarian starters plus one fish and one meat starter each
 - 3 main courses: vegetarian option plus meat (beef or lamb) and fish option
 - 2 desserts
 - starting from € 87.00 (€ 73.11 net) per person

The dishes are determined seasonally but can, of course, also be selected individually and put together in consultation with the chef. Finger food and flying menus are of course also possible. For more information, please contact us.

EVENT INFORMATIONEN

Decoration

The location is atmospherically decorated, though puristic to underline the original style of the location. Nonetheless, you may also specify your own decorations according to your motto and wishes. You are welcome to request flowers, menu cards, name cards etc. via external service providers. We are happy to accept the goods but kindly ask you to coordinate the delivery times with us in advance.

Music

Should you intend to bring your own DJ or arrange for other musical programme as part of your event, it is vital you advise us in advance so that we can coordinate the technology and adjust the bass accordingly. In general, the volume is not an issue, however, to respect the night's rest, doors and windows should remain closed after 10 pm. On request, we can also organise for one of our in-house DJs.

Technical equipment

Should you require technical equipment or assistance to organise set-up and devices, we are pleased to share our valuable contacts with you.

Guaranteed turnover for the exclusive use of the guest room area

We are pleased to make the guest room space available to you exclusively. The room rental for exclusive use is subject to a gross turnover guarantee of € 10.000 to € 14.000 (€ 8.403.36 to € 11.764.71 net). We also offer partial bookings with turnover guarantees from € 6.500 – € 8.000 gross (€ 5.462.18 – € 6.722.68 net). If this turnover is not achieved, we shall reserve the right to charge the difference by means of a provision fee.

Night surcharge

From 11.00 p.m. onwards, we charge a night surcharge of € 48.00 gross (€ 40.34 net) per reserved employee and hour or part thereof. These additional costs are not included in the turnover guarantee.

Rehearsal dinner

Upon conclusion of the contract, we are pleased to arrange a joint rehearsal dinner or wine tasting. Kindly let us know in advance the number of guests we shall reserve a table for and the dishes you would like to try.

Handling fee / external service providers

Please note that we reserve the right to charge an additional handling fee of 20% for all services booked via external service providers. The fee shall be applied if the planning and payment are to be handled by the restaurant. The 20% will be calculated on the basis of the net amount charged by the service provider and invoiced to the customer within the final invoice including the applicable VAT.

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.