

Allgemeine Geschäftsbedingun- gen (AGB)

JULIO Restaurant & Bar | Stadtplatz 3 |
85290 Geisenfeld

Stand: 11. November 2023

1. Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast und/oder Kunden - nachfolgend Gast genannt - und Meine Villa GmbH als Betreiberin des Restaurants JULIO Restaurant & Bar in Geisenfeld - im Folgenden als Restaurant bezeichnet

2. Geltungsbereich

Diese AGB gelten für alle Lieferungen und Leistungen, welche das Restaurant in seinen Räumlichkeiten, im Internet oder außerhalb seiner Räumlichkeiten anbietet.

Im kaufmännischen Verkehr gelten diese AGB auch für alle zukünftigen Geschäfte, selbst wenn nicht oder nicht nochmals ausdrücklich auf diese AGB Bezug genommen wird.

Zur Anwendung kommt immer die zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuelle Fassung der AGB.

AGB des Gastes finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde. Sie werden auch dann nicht anerkannt, wenn ihnen nach Eingang nicht ausdrücklich widersprochen wird.

Mit der Auftragserteilung, spätestens jedoch mit der Entgegennahme von Lieferungen und/oder Leistungen, erkennt der Gast diese AGB an.

3. Preise und Preiserhöhung

Alle Preise verstehen sich - auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche - in Euro inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Als vereinbart gelten, soweit nichts anderes bestimmt ist, die Preise der jeweils ausgehängten bzw. ausgelegten Speisekarten und /oder Tageskarten.

Sämtliche Preise verlieren mit Erscheinen einer neuen Speisekarte und/oder Tageskarte ihre Gültigkeit. Dies gilt nicht für Bankett- und sonstige Veranstaltungvereinbarungen.

Überschreitet jedoch der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Veranstaltung einen Zeitraum von 3 Monaten und erhöhen sich die den vertraglich vereinbarten Leistungen zugrunde gelegten Kalkulationspreise, können die vertraglich vereinbarten Preise angemessen, höchstens jedoch um 10%, erhöht werden.

4. Angebote

Mündliche oder fernmündliche Angebote des Restaurants für Lieferungen und Leistungen gelten nur, wenn sie anschließend schriftlich bestätigt werden.

Angebote des Restaurants verlieren ihre Wirksamkeit, wenn eine schriftliche Annahmeerklärung nicht binnen einer Frist von zehn Werktagen nach Zugang des Angebots eingeht.

Abweichungen zu vorangegangenen Angeboten bedürfen der schriftlichen Bestätigung. Dies gilt auch für einen etwaigen Verzicht auf die Schriftformerfordernis selbst.

5. Beschaffungsangaben, Haftungsausschluss

Weichen die Angebotsangaben des Restaurants von seinen Produktbeschreibungen, Mustern oder Präsentationen ab, so sind allein die Angaben und Beschreibungen im Angebot verbindlich.

Bei den verarbeiteten Lebensmitteln des Restaurants sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch oder sonstiger Beschaffenheit unvermeidlich.

Eine Haftung für bestimmte Qualitäten und Beschaffenheiten wird vom Restaurant nur übernommen, wenn diese Qualitäten und/oder Beschaffungsangaben zuvor ausdrücklich schriftlich als rechtsverbindliche Beschaffungsangaben bezeichnet und als solche anerkannt worden sind.

Änderungen der Produkte und Dienstleistungen, die durch - vom Restaurant nicht zu beeinflussende - äußere Faktoren (insbesondere Umwelteinflüsse, technische Gegebenheiten vor Ort) hervorgerufen werden, darf das Restaurant ohne Einschränkung an seinen Gast weitergeben, ohne dass der Gast hieraus irgendwelche Ansprüche gegen das Restaurant herleiten kann.

6. Anzahlungen, Vorauszahlungen

Das Restaurant ist berechtigt, bei allen Bestellungen, Reservierungen oder Veranstaltungsbuchungen 35 % des Auftragswertes bei Vertragsschluss und weitere 35 % bis zum zehnten Werktag vor der Leistungserbringung als Vorauszahlung zu verlangen.

Die Vorauszahlungen sind bar oder durch Überweisung auf das Konto des Restaurants zu leisten.

Kommt der Gast mit dem Ausgleich von Vorauszahlungen in Verzug, ist das Restaurant berechtigt, alle, insbesondere vorbereitende Leistungen bis zur Zahlung zurückzuhalten oder einzustellen oder vom Vertrag zurückzutreten.

Soweit Umstände, insbesondere die Einleitung von Zwangsvollstreckungsmaßnahmen, eintreten, die Zweifel an der Bonität des Gastes aufkommen lassen, kann das Restaurant Vorauszahlungen bis zur Höhe der vollen Auftragssumme verlangen oder vom Vertrag zurücktreten.

Sofern das Restaurant in einem solchen Fall vom Vertrag zurücktritt, ist das Restaurant berechtigt, zusätzlich 10 % der Bruttoauftragssumme als pauschalierten Schadensersatz zu verlangen.

Die Geltendmachung eines darüberhinausgehenden Schadens bleibt davon unberührt.

7. Liefer- und Leistungstermine, Verzug und Schadenersatz

Eine rechtzeitige Bereitstellung der Lieferungen und Leistungen setzt die Einhaltung eines eventuell vereinbarten Ablaufplans seitens des Gastes und seitens gegebenenfalls an der Veranstaltung beteiligter Dritter sowie unveränderte, insbesondere technische und organisatorische, Rahmenbedingungen voraus.

Ablaufstörungen, die das Restaurant nicht zu vertreten hat, und solche, die auf höherer Gewalt beruhen (insbesondere Streik, Aussperrung, Naturkatastrophen, Stromausfälle, Gewalttaten oder Anschläge), befreien das Restaurant von der Einhaltung verbindlich zugesagter Fristen und Termine für die Dauer, während der die Ablauf- und Betriebsstörung anhält.

Eine hierdurch herbeigeführte Überschreitung der Lieferzeiten oder -fristen berechtigt den Gast nur unter den Voraussetzungen des § 313 Abs. 3 BGB zum Rücktritt vom Vertrag. Weitergehende Ansprüche des Gastes bestehen in diesen Fällen nicht.

Ansprüche des Gastes wegen der nicht rechtzeitigen Erbringung der Dienstleistung oder wegen der verspäteten Lieferung sind auf 5 % des Netto-Bestellwertes beschränkt, es sei denn, die Unpünktlichkeit des Restaurants beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit oder macht die Leistung des Restaurants für den Gast vollkommen wertlos. In diesem Fall ist die Verpflichtung auf Schadensersatz durch das Restaurant auf den Auftragswert beschränkt.

Darüber hinaus kommt das Restaurant mit seiner Lieferung oder Leistung nur in Verzug, wenn ihm nach dem Eintritt der Fälligkeit eine angemessene Nachfrist zur Nachlieferung oder Nacherfüllung gesetzt wurde und das Restaurant diese Frist schuldhaft hat verstreichen lassen.

Das Restaurant ist zu Teillieferungen berechtigt, soweit diese nicht aus der Natur der zu erbringenden Leistungen heraus ausgeschlossen sind.

8. Annahmepflicht des Gastes

Bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken kommt regelmäßig nur eine unverzügliche An- bzw. Abnahme der Lieferungen und/oder Leistungen in Frage.

Der Gast ist daher verpflichtet, die vom Restaurant zeit- und qualitätsgerecht bereitgestellten Waren und Dienstleistungen an- bzw. abzunehmen.

Ist dies nicht oder nicht rechtzeitig möglich oder verweigert der Gast aus

Gründen, die das Restaurant nicht zu vertreten hat oder ohne Angabe von Gründen die An- bzw. Abnahme, so geht die Gefahr des zufälligen Untergangs der Lieferung oder Leistung zum Zeitpunkt der Bereitstellung der Waren und Dienstleistungen auf ihn über.

In diesem Fall wird das Restaurant von seinen jeweiligen Leistungsverpflichtungen frei.

9. Zahlungsbedingungen, Zahlungsverzug

Rechnungen sind unverzüglich nach Auslieferung oder nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig

Rechnungen können mit Kreditkarte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Dabei anfallende Spesen, insbesondere bei Zahlungen oder Überweisungen aus dem Ausland, gleich welcher Art, gehen zu Lasten des Gastes.

Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzüglich Zahlung zu verlangen.

Zahlungen gelten erst mit der Gutschrift auf dem Konto des Restaurants als vorgenommen.

Für eine Mahnung wird eine Mahnpauschale in Rechnung gestellt. Die Mahnpauschale beträgt 3,00 Euro pro Mahnung.

Kommt der Gast mit der Zahlung der Rechnung in Verzug, ist das Restaurant berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank (EZB) bei Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB bzw. in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der EZB in allen übrigen Fällen zu verlangen.

Die Geltendmachung eines weiteren Verzugsschadens wird hierdurch nicht berührt.

10. Auslagen

Der Gast ist verpflichtet, die von ihm veranlassten Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte, insbesondere auch Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften, an das Restaurant zu erstatten.

11. Aufrechnung und Zurückbehaltungsrecht

Eine Aufrechnung des Gastes gegen Zahlungsansprüche des Restaurants ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen möglich.

Der Gast ist nicht berechtigt, an vom Restaurant leihweise, mietweise oder in sonstiger Weise zur Verfügung gestellten Gegenständen ein Zurückbehaltungsrecht geltend zu machen.

12. Rücktrittsrecht

Das Restaurant ist insbesondere berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen,
- Veranstaltungen unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen über die Person des Gastes/der Veranstaltungsteilnehmer oder den Zweck der Veranstaltung gebucht werden,
- eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen ohne vorherige schriftliche Zustimmung erfolgt,

- Speisen und Getränke, die der Gast mitgebracht hat, im Restaurant verzehrt werden,
- das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder sein Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann.

Sobald das Restaurant Kenntnis vom Vorliegen der Voraussetzungen für die Ausübung des Rücktrittsrechts hat, hat es den Gast unverzüglich darüber in Kenntnis zu setzen, ob es sein Rücktrittsrecht ausübt.

Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag durch das Restaurant entsteht kein Anspruch des Gastes auf Schadensersatz.

13. Besondere Bestimmungen für Bankette (Festessen) und sonstige Veranstaltungen

Diese Bestimmungen gelten zusätzlich für alle Bankette und sonstige Veranstaltungen und Buchungen von Räumlichkeiten mit gastronomischer Versorgung durch das Restaurant.

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. für Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder dem Restaurant im Voraus zur Weiterleitung an diese zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedarf der Zustimmung des Restaurants.

Die Berechnung der vorbestellten Speisen erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen.

Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.

Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet.

Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Erfolgt dies nicht, wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.

Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 15 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten.

Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht dem Restaurant ein Rücktrittsrecht zu.

14. Besondere Bestimmungen für Veranstaltungen außerhalb des Restaurants

Diese besonderen Bestimmungen gelten zusätzlich für Verträge über die Lieferung

und Leistung von Speisen und Getränken außerhalb des Restaurants.

Bei Lieferung werden anteilige Fahrtkosten berechnet. Soweit keine anderweitige Vereinbarung getroffen wird, werden Fahrtkosten in Höhe von 1,50 EUR pro gefahrenen Kilometer netto zuzgl. der zum Zeitpunkt der Leistung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer berechnet.

Die bestellte Lieferung gilt sowohl hinsichtlich der Art der Speisen und Getränke als auch der Bestellmenge als verbindlich.

Soweit zwecks Hilfestellung bei der Veranstaltung von dem Restaurant Personal zur Verfügung gestellt wird, werden dem Gast folgende Kosten pro Stunde und Mitarbeiter berechnet:

- Koch, 50 €UR
- Servicekraft, 35 €

Alle Mehrweggegenstände wie z.B. Gläser, Geschirr, Tischdekoration und sonstige Gastronomieausrüstungen sind nur leihweise zur Verfügung gestellt und sind spätestens am Folgetag der Veranstaltung gereinigt im Restaurant abzugeben. Anderenfalls werden Reinigungskosten nach Aufwand berechnet oder bei Beschädigung und/oder Verlust der Neubeschaffungswert in Rechnung gestellt.

15. Stornierung von Veranstaltungen, Reduzierung der Teilnehmerzahl

Der Gast kann vereinbarte Lieferungen oder Leistungen sowie die Reservierung von Räumlichkeiten für Veranstaltungen 10 Tage vor dem vereinbarten Leistungs- oder Lieferzeitpunkt bzw. der Veranstaltung kostenfrei stornieren.

Storniert der Gast eine Veranstaltung aus Gründen die das Restaurant nicht zu vertreten hat, wird das Restaurant folgende Ansprüche entsprechend dem Zeitpunkt des Storno-Eingangs geltend machen:

Absage zwischen 9 und 5 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung der vereinbarten Raummiete nur, sofern das Restaurant keine anderweitige Vermietung vornehmen kann.

Absage zwischen 4 und 3 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung der vereinbarten Raummiete in jedem Fall.

Absage zwischen 2 und 1 Tage vor Veranstaltungstermin:

Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 33% des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Erfolgt hingegen keine Absage:

Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 66% des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl, unabhängig davon, ob es sich um eine Veranstaltung im Restaurant oder um eine extern durchgeführte Veranstaltung handelt, behält sich das Restaurant einen Anspruch auf Zahlung der Vergütung für Lieferungen und Leistungen entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der Mitteilung wie folgt vor:

Reduzierung der Teilnehmerzahl weniger als 3 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungszeitpunkt:

Zahlung von 33% des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Reduziert sich die Teilnehmerzahl bei einer Veranstaltung, die in den Räumlichkeiten des Restaurants stattfindet, so ist das Restaurant berechtigt, den verbleibenden Teilnehmern der Veranstaltung einen ihrer Anzahl entsprechenden Raum und/oder Tisch zuzuweisen.

Erhöht sich die Teilnehmerzahl, unabhängig davon, ob eine Veranstaltung in den Räumlichkeiten des Restaurants durchgeführt wird, so wird die erhöhte Teilnehmeranzahl der Abrechnung zugrunde gelegt.

Überschreitungen sind in jedem Fall vorab mit dem Restaurant abzustimmen.

16. Gewährleistung

Das Restaurant leistet Gewähr für eine vertragsgemäße Leistungserbringung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

Sind die Lieferungen und/oder Leistungen mangelhaft, so sind im kaufmännischen Verkehr die festgestellten Mängel unverzüglich schriftlich zu rügen. Andernfalls gilt unsere Leistung als vertragsgerecht erbracht.

Ist eine unverzügliche schriftliche Mängelrüge in Anbetracht der Umstände nicht oder nur mit unverhältnismäßigem Aufwand möglich, so ist sie nachzuholen, sobald das jeweilige Hindernis für eine schriftliche Benachrichtigung ausgeräumt ist.

Mängel an Teilen der Leistungen berechtigen den Gast nur dann zum Rücktritt vom Vertrag insgesamt, wenn der verbleibende Teil der Leistung für ihn von keinerlei Interesse mehr ist.

17. Garderobenhaftung, Haftung gegenüber dem Gast

Dem Gast ist es freigestellt, die Garderobe des Restaurants für die Aufbewahrung seiner Kleidungsstücke zu nutzen. Ein Verwahrungsvertrag kommt durch die freiwillige Nutzung nicht zustande. Das Restaurant übernimmt insofern für Garderobe des Gastes keine Haftung. Gleiches gilt für in den Kleidungsstücken befindliche Gegenstände.

Beschädigt jedoch der Restaurantinhaber oder seine Angestellten und/oder Erfüllungsgehilfen die Kleidungsstücke unab-sichtlich, vorsätzlich oder fahrlässig, gilt der Haftungsausschluss nicht.

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige - auch persönliche - Gegenstände befinden sich auf Gedes Gastes in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung.

Das Restaurant leistet Schadensersatz bei der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bei jeder Form von Verschulden und bei der Verletzung vertragswesentlicher Pflichten, bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Die Höhe der vom Restaurant zu erbringenden Ersatzleistungen ist mit Ausnahme von Schäden an Leib, Leben oder Gesundheit auf jene Schäden begrenzt, die beim Abschluss des Vertrages für das Restaurant erkennbar waren, es sei denn, der Gast hat das Restaurant ausdrücklich und schriftlich auf die Gefahr eines besonders großen Schadens hingewiesen. In diesem Fall ist die Schadensersatzpflicht des Restaurants der Höhe in-nach auf die Auftragssumme begrenzt.

Genießt der Gast für die ihm entstandenen Schäden Versicherungsschutz, beschränkt sich die Ersatzleistung des

Restaurants auf die nicht vom Versicherungsschutz gedeckten Nachteile (höhere Versicherungsprämien o.Ä.).

Für Personen- und/oder Sachschäden leistet das Restaurant im Übrigen im Rahmen und zu den Bedingungen seiner Betriebshaftpflichtversicherung Ersatz.

Auf Wunsch stellt das Restaurant seinem Gast eine entsprechende Versicherungsbestätigung zur Verfügung.

Ohne die rechtzeitige Anforderung einer solchen Versicherungsbestätigung kann eine Unterdeckung des Versicherungsschutzes nicht geltend gemacht werden.

Für entgangenen Gewinn oder immaterielle Einbußen leistet das Restaurant keinen Ersatz.

Soweit die Haftung des Restaurants beschränkt oder ausgeschlossen ist, gilt dies auch für seine Angestellten, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

18. Haftung des Gastes

Der Gast haftet für jedwede Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung des Restaurantigentums oder der vom Restaurant zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, gleich ob diese Beschädigung oder Behandlung durch ihn selbst oder durch Dritte anlässlich der von ihm ausgerichteten Veranstaltung zu verantworten sind.

Der Gast haftet ferner für jedweden aus der Veranstaltung heraus Dritten entstehenden Schaden in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, soweit dies nicht das Restaurant zu vertreten hat.

Der Gast stellt das Restaurant bereits jetzt unwiderruflich von allen Ansprüchen frei, die Dritte wegen solcher Schäden gegen

das Restaurant und/oder seine Erfüllungsgelhilfen geltend machen können.

19. Pflichten des Gastes bei Benutzung der Restaurträumlichkeiten

Nutzt ein Gast zu Veranstaltungszwecken vom Restaurant zur Verfügung gestellte Räumlichkeiten, so hat er diese pfleglich zu behandeln.

Für die Verwendung zusätzlicher technischer oder mechanischer Einrichtungen sowie sonstiger Veranstaltungsmittel, die vorab mit dem Restaurant abgestimmt werden müssen, ist allein der Gast verantwortlich.

Der Gast als Veranstalter hat seine Gäste vor jedweder Gefährdung zu schützen und für einen ordnungsgemäßen Gebrauch solcher Einrichtungen zu sorgen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Restaurant ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen.

Wegen möglicher Beschädigungen des Restaurantgebäudes und/oder Restaurantinventars sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen.

Das Restaurant kann dem Gast die Einbringung von Dekorations- oder Veranstaltungsmitteln gleich welcher Art untersagen, wenn diese seiner sachgerechten Einschätzung nach nicht mit den gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen für die Nutzung der Restaurant-Räumlichkeiten übereinstimmen oder wenn diese den vertraglichen Regelungen zwischen dem Restaurantinhaber und seinem Verpächter widersprechen.

Der Gast kann aus dieser Untersagung keine Rechte geltend machen.

Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Gast dies, kann das Restaurant die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Gastes vornehmen.

Soweit mit dem Restaurant nicht ausdrücklich schriftlich Abweichendes vereinbart wurde, ist allein der Gast verpflichtet, zwingende Rechte Dritter (insbesondere Urheberrechte) zu achten und erforderlichenfalls rechtzeitig, spätestens jedoch zehn Werktage vor einer Veranstaltung, alle notwendigen Erklärungen Dritter (insbesondere der GEMA) und/oder alle erforderlichen behördlichen Erlaubnisse, Gestattungen, Konzessionen oder sonstige Genehmigungen einzuholen und dem Restaurant unaufgefordert vorzulegen.

Liegen notwendige Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse im Sinne der vorstehenden Ziffer nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vor, ist das Restaurant berechtigt, seine Räumlichkeiten für die Veranstaltung nicht zur Verfügung zu stellen. Die Verpflichtung des Gastes, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt davon unberührt.

Wird das Restaurant wegen Fehlens der notwendigen Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse von Dritten oder von staatlichen Stellen in Anspruch genommen, so stellt es der Gast von jeglicher Haftung aus dieser Inanspruchnahme frei.

Die gelegentliche oder auch nur teilweise Nutzung der vom Restaurant zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten zu gewerblichen Zwecken einschließlich der

Verkaufsförderung, des Verkaufs oder der Bewerbung von Waren und/oder Dienstleistung sowie die Anbringung jedweder Form von Werbe- oder Hinweismaterial bedarf der schriftlichen Genehmigung des Restaurants.

Bei Veranstaltungen darf grundsätzlich bis 1.00 Uhr Musik gespielt werden, danach darf die Raumlautstärke nicht überschritten werden. Die Veranstaltung selbst ist um 3.00 Uhr zu beenden.

20. Tiere, Haustiere

Tiere dürfen nur nach vorheriger Zustimmung des Restaurants und grundsätzlich nur in den Außenbereich des Restaurants mitgebracht werden.

Der Gast, der ein Tier in den Außenbereich des Restaurants mitbringt, ist verpflichtet, dieses Tier während seines Aufenthaltes ordnungsgemäß zu halten bzw. zu beaufsichtigen.

21. Fundsachen

Fundsachen werden bei eindeutigen Eigentumsverhältnissen und Kenntnis der Wohn- oder Geschäftsadresse nachgesendet.

Die Kosten und das Risiko für den Nachversand trägt der Gast.

Nach Ablauf einer dreimonatigen Aufbewahrungsfrist werden die Fundsachen entsorgt.

22. Datenschutz

Für eine ordentliche Betriebsorganisation und eine vertragsgemäße Leistungserbringung ist die elektronische Verarbeitung von Gastdaten unerlässlich. In eine solche Verarbeitung seiner Daten willigt der Gast ausdrücklich ein.

Die Datenschutzbestimmungen des Restaurants sind am Empfang ausgelegt.

Die Datenschutzerklärung kann der Gast zudem online auf der Website des Restaurants abrufen.

23. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Für diese AGB und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Gast und dem Restaurant gilt materielles deutsches Recht unter Ausschluss der Regelungen des deutschen internationalen Privatrechts.

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Auseinandersetzungen aus oder im Zusammenhang mit den Lieferungen und/oder Leistungen des Restaurants ist im vollkaufmännischen Verkehr der Sitz der Restaurantbetreiberin, Meine Villa GmbH.

Sollte eine Bestimmung in diesen AGB unwirksam sein oder werden, so wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Das Restaurant nimmt nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil. Auch besteht keine Verpflichtung zu einer solchen Teilnahme.

24. Schlussbestimmungen

Änderungen und/ oder Ergänzungen von Verträgen sollen aus Beweisgründen schriftlich erfolgen.

Erfüllungsort ist der vereinbarte Veranstaltungsort.

Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.

25. Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere der vorgenannten Bestimmungen unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmungen sollen solche Bestimmungen treten, deren Wirkungen der Zielsetzung am nächsten kommen, die das Restaurant mit den unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmungen verfolgt hat

Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.