



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

der Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG, vertreten durch den Geschäftsführer Martin Scharff, Schlosshof 1, 69117 Heidelberg *nachfolgend das **Restaurant** genannt*

I. Geltung für Verträge mit der Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Bewirtung von privaten Gästen (TEIL A) sowie die mietweise Überlassung von Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen an Private und Geschäftskunden (TEIL B) sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren gastronomischen, organisatorischen und sonstigen Leistungen des Restaurants, einschließlich der Lieferungen für Veranstaltungen außer Haus.
2. Geschäftsbedingungen eines Geschäftskunden gelten nur, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich zwischen den Parteien vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, Einbeziehung der allgemeinen Geschäftsbedingungen in den Vertrag

1. Der Vertrag kommt durch Annahme des Antrags des Kunden durch das Restaurant zustande.
2. Der Antrag (Bestellung, Reservierung) kann schriftlich (auch Fax) , telefonisch oder Online erfolgen. Der Kunde erhält seitens des Restaurants die Möglichkeit zur Kenntnisnahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen durch Aushang im Restaurant, in schriftlicher Form oder durch Anklicken eines Links auf der Homepage des Restaurants:

<https://www.heidelberger-schloss-gastronomie.de/schlossgastronomie/infothek/agb/>

3. Ein wirksamer schriftlicher Antrag (Bestellung, Reservierung) setzt immer die Bestätigung des Kunden voraus, dass er die AGB des Restaurants zur Kenntnis genommen und akzeptiert hat; dies erfolgt durch schriftliche Erklärung des Kunden oder durch Bestätigung bei online gestellten Anträgen.
4. Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Das Restaurant haftet für Schäden des Kunden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung resultieren. Die Verjährung von Haftungsansprüchen des Kunden gegen das Restaurant richtet sich nach den gesetzlichen Vorschriften.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Restaurant verpflichtet sich, die vom Kunden bestellten und seitens des Restaurants zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die in 1. genannten Leistungen des Restaurants zu den vereinbarten, ersatzweise zu den üblichen Preisen des Restaurants zu zahlen. Der Kunde hat vor der Auftragserteilung Gelegenheit, die Preise des Restaurants einzusehen, durch Aushang, schriftliche Preisinformation oder Online-Preisinformation.

3. Die mitgeteilten und vereinbarten Preise schließen die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

4. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungserhalt ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, den jeweils gesetzlichen Verzugszins zu berechnen.

5. Das Restaurant ist berechtigt, vor der Durchführung von Bankett- oder Konferenzveranstaltungen eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung sowie der Fälligkeitstermin werden schriftlich im Vertrag vereinbart.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Stornierung)

1. Der Kunde kann seinen Auftrag bzw. seine Bestellung stornieren. Je nach Zeitpunkt der Stornierung trägt er die unter a) und b) **aufgelisteten Stornokosten**.

a) PRIVATE GÄSTE

// Themenbrunch und Feiertagsbrunch:

Stornierung bis 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: kostenfrei

Stornierung am 4. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 40 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am 3. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 60 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am 2. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 80 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am letzten Werktag vor dem Veranstaltungstermin oder am Termin selbst: 100 % des Veranstaltungspreises

// Sonntagsbrunch:

Stornierung bis 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin: kostenfrei

Stornierung am 4. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 40 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am 3. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 50 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am 2. Werktag vor dem Veranstaltungstermin: 75 % des Veranstaltungspreises

Stornierung am letzten Werktag vor dem Veranstaltungstermin oder am Termin selbst: 100 % des Veranstaltungspreises

// Restaurantstornierung bei bestelltem festem Menü ab zwei Personen:

Stornierung am 6. Werktag vor der Bewirtung: kostenfrei

Stornierung am 5. Werktag vor der Bewirtung: 20 % des Bewirtungspreises

Stornierung am 4. Werktag vor der Bewirtung: 40 % des Bewirtungspreises

Stornierung am 3. Werktag vor der Bewirtung: 60 % des Bewirtungspreises

Stornierung am 2. Werktag vor der Bewirtung: 80 % des Bewirtungspreises

Stornierung am letzten Werktag vor der Bewirtung oder am Tag selbst: 100 % des Bewirtungspreises

// Stornierung von sonstigen Events der HDSRE

Bereits bezahlte Tickets werden nicht erstattet. Es kann eine Umwandlung in einen allgemeinen Wertgutschein erfolgen.

// Stornierung von Hochzeiten sonstigen privaten Veranstaltungen

1. Tritt der Kunde zwischen der 12. bis 8. Woche von dem Veranstaltungstermin zurück, so ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis, 40 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen; bei **jedem** späteren Rücktritt erhöht sich der Rechnungsbetrag auf 70 % des vereinbarten Speisenumsatzes.

2. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl.

3. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, so wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4. War eine Veranstaltungspauschale pro Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einer Stornierung zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 % und bei einer späteren Stornierung 80 % der Veranstaltungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist in dem obigen Berechnungsmodus berücksichtigt.

6. Für das Gourmetrestaurant „Scharffs Schlossweinstube“ gelten gesonderte Stornierungsbedingungen.

b) GESCHÄFTSKUNDEN

Stornierung von bestellten Banketten oder sonstigen Veranstaltungen

1. Tritt der Kunde zwischen der 12. bis 8. Woche von dem Veranstaltungstermin zurück, so ist das Restaurant berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis, 40 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen; bei **jedem** späteren Rücktritt erhöht sich der Rechnungsbetrag auf 70 % des vereinbarten Speisenumsatzes.

2. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl

3. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, so wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4. War eine Veranstaltungspauschale pro Teilnehmer vereinbart, so ist das Restaurant berechtigt, bei einer Stornierung zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 % und bei einer späteren Stornierung 80 % der Veranstaltungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist in dem obigen Berechnungsmodus berücksichtigt.

6. Für das Gourmetrestaurant „Scharffs Schlossweinstube“ gelten besondere Stornierungsbedingungen!

V. Rücktritt des Restaurants

1. Das Restaurant ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund den Vertrag zu stornieren z.B.:

- wenn im Fall von höherer Gewalt oder anderer vom Restaurant nicht zu vertretender Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich wird

- wenn Veranstaltungen unter Mitteilung irreführender oder falscher wesentlicher Angaben zum Kunden oder Veranstaltungszweck gebucht werden

- wenn eine Vorauszahlung gemäß III Nr. 5 dieser AGB nicht oder nicht rechtzeitig gezahlt wird

2. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants hat der Kunde keinen Anspruch auf Schadensersatz.

VI. Verlust oder Beschädigung vom Kunden mitgebrachter Sachen

Vom Kunden mitgebrachte Sachen befinden sich auf Gefahr des Kunden im Restaurant und den Veranstaltungsräumen. Das Restaurant übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

VII. Haftung des Geschäftskunden für Schäden

Sofern der Kunde Geschäftskunde ist, haftet er für alle Schäden am Gebäude oder am Inventar, welche durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.

IX Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Vertragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform.

2. Erfüllungsort ist der Sitz des Restaurants.

3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der sonstigen Bestimmungen nicht berührt. Ersatzweise gelten die gesetzlichen Vorschriften.