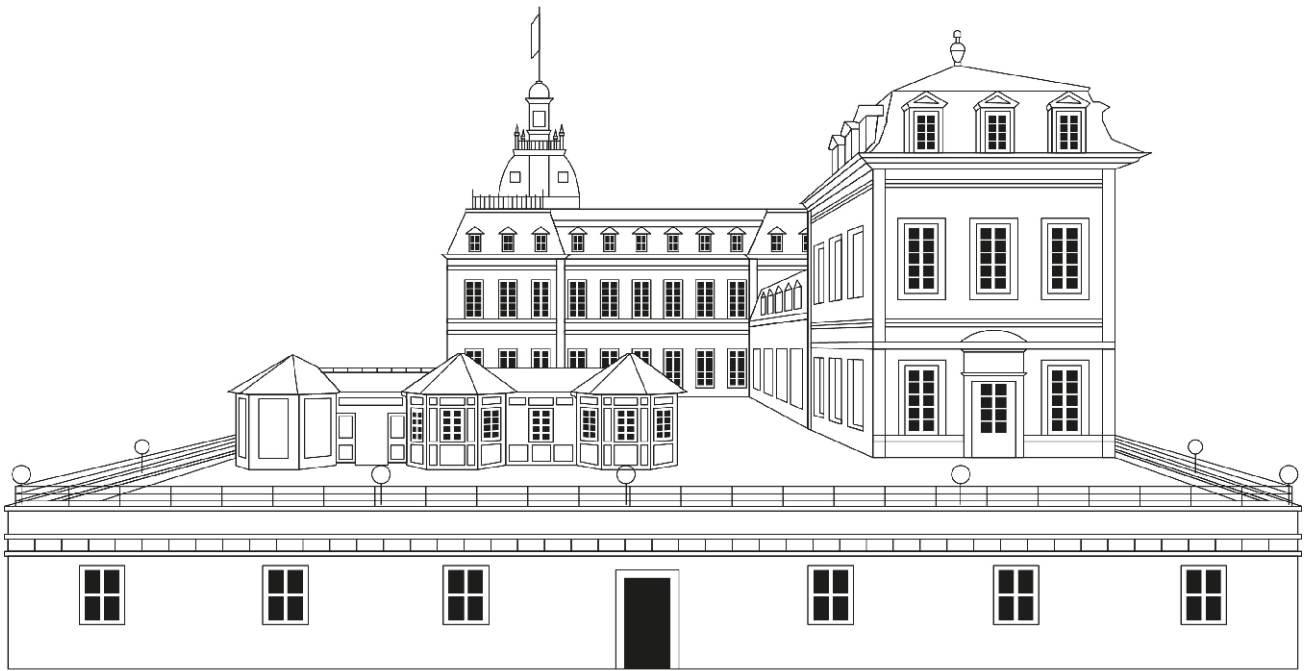


Ihre Veranstaltung

IM SCHLOSS PHILIPPSRUHE



GASTRONOMIE

SCHLOSS PHILIPPSRUHE HANAU



HERZLICH WILLKOMMEN

in der Gastronomie im Schloss Philippsruhe.
In wunderschöner Lage mitten im Herzen Hanaus.

Schenken Sie Ihren Gästen die volle Aufmerksamkeit und haben Sie den Kopf für das Wesentliche frei. Genießen Sie ein atemberaubendes Ambiente, gute Gespräche und wertvolle gemeinsame Zeit mit Ihrer Familie und Ihren Freunden.

Wir überlassen nichts dem Zufall und erfüllen Ihnen Ihre Wünsche. Unser Team gibt stets sein Bestes, Ihnen eine tolle Feier zu ermöglichen.

Menü oder ein Buffet mit Ihren Lieblingsgerichten, die Location Ihrer Wahl ob draußen oder drinnen. Besondere Dinge wie z.B. eine Fotobox, ein Live-Act oder einen DJ für all das finden wir eine Lösung.

Wir sorgen für einen stressfreien und unvergesslichen Tag, denn unser Engagement und unsere Erfahrung lassen einen Gastgeber auch immer selbst Gast sein. Mit ganz viel Liebe zum Detail stehen wir an Ihrer Seite!

Anfangen vom Empfang bis hin zum Mitternachtssnack bieten wir Ihnen einen allumfassenden Service. Eine Sperrstunde gibt es bei uns nicht.

Wir legen großen Wert auf persönliche Beratung und freuen uns auf Sie.

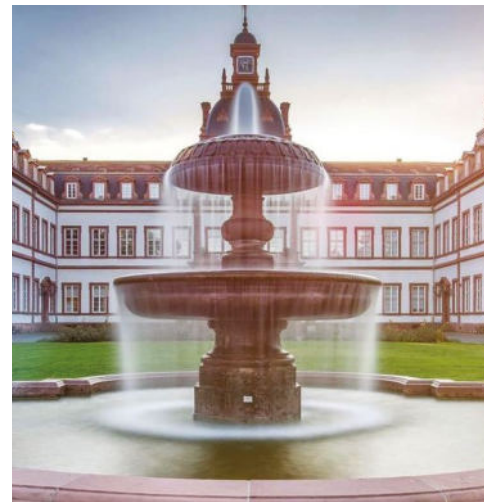
ABOUT US

WIR SORGEN FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

Das Schloss Philippsruhe ist eines der bedeutendsten Kultur- und Baudenkmäler Hessens. Es ist ein herrliches Landschloss im Barockstil nach französischen Vorbildern direkt am Main.

Es ist umgeben von einem wunderschönen Schlosspark mit Orangerie, Belvedere, Skulpturenpark und Amphitheater.

Wir bieten Ihnen in dieser wundervollen Kulisse verschiedene Locations zur Auswahl: unter anderem den prunkvollen, barocken Weißen Saal mit romantischem Außenbereich, das historische ebenerdige Restaurant Gewölbekeller und die wunderschöne Schlossterrasse mit Mainblick als Open Air Location (nur bei guter Witterung nutzbar).



KEYFACTS

UNSER AMBIENTE



Mit dieser wunderschönen, romantischen Location und unserer Leidenschaft für die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen sind wir für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit Ihr perfekter Partner.

Schon bei der Planung sorgen wir dafür, dass alles Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht, sodass diese dann an Ihrem besonderen Tag Wirklichkeit werden. Ob eine traditionelle, elegante Feier oder eine außergewöhnliche Hochzeit mit vielen Specials - besonders und unvergesslich wird dieser Tag ohne Frage. Von A wie Aperitif über M wie Mitternachtssnack bis Z wie Zimmerempfehlung. Wir machen diesen Tag zum schönsten Tag in Ihrem Leben.

SOCIAL MEDIA





”

Die Erfahrung lehrt uns, dass die Liebe nicht darin besteht, dass man einander ansieht, sondern dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.

- Antoine de Saint-Exupéry -

PAUSCHALPAKETE

GOLD

195,00 €

Empfang Getränke für 2 Stunden

Sekt, Orangensaft, Aperol, Hugo, Lillet, alkoholfreie Variante

vier Fingerfood Komponenten

Getränke für 10 Stunden

Softgetränke, Wasser, Bier, Rotwein | Muri Primitivo & Weißwein Königschaffhauser Grauburgunder, Kaffeespezialitäten
freie Auswahl an Longdrinks und Spirituosen

Abendessen

Buffet oder 4-Gang Menü

SILBER

179,00 €

Empfang Getränke für 2 Stunden

Sekt, Orangensaft, Aperol, Hugo, alkoholfreie Variante

drei Fingerfood Komponenten

Getränke für 8 Stunden

Softgetränke, Wasser, Bier, Rotwein | Muri Primitivo & Weißwein Königschaffhauser Grauburgunder, Kaffeespezialitäten
je zwei Longdrinks und zwei Spirituosen zur Vorauswahl

Abendessen

Buffet oder 4-Gang Menü

BRONZE

159,00 €

Empfang Getränke für 2 Stunden

Sekt, Orangensaft, Aperol, Hugo, alkoholfreie Variante

zwei Fingerfood Komponenten

Getränke für 6 Stunden

Softgetränke, Wasser, Bier, Rotwein | Muri Primitivo & Weißwein Königschaffhauser Grauburgunder, Kaffeespezialitäten

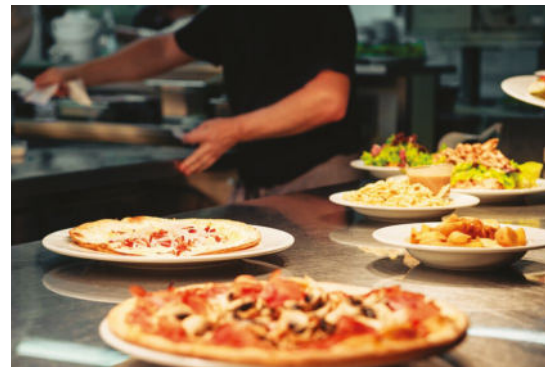
Abendessen

Buffet oder 3-Gang Menü

FINGERFOODAUSWAHL

Für Ihre Gäste nur das Beste!

- **Tramezzini** | Rucola | Serranoschinken | Cassisfeige
- **Quiche** | Spinat | Schafskäse | getrocknete Tomate
- **Tartelletes** | Ratatouille
- **Flammkuchen** | Vegan | Saisonal
- **Wraps** | Currygarnele | Asiagemüse
- **Marinierter Hähnchenspieß** | Gebratene Paprika | Thymian



UNSER BUFFETVORSCHLAG

GOLD-PAUSCHALE

Serviert als Tellergericht

Schlossvariation:

Sashimi vom Lachs | Mango | Avocado

Rosa gebratenes vom Kalb | Paprikatomatensalsa

Gebratener Austernpilz | Büffelmozzarella | Rucola

Wildkräutersalat | Portweifeige | Ziegenkäse | Kürbiskerne

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet | Safransauce

Live-Station: Rosa gebratenes Roastbeef | Ochsenjus

Brust vom Schwarzfederhuhn | Salbei | Paprika | Tomate

Live-Station: Pasta aus dem Parmesanlaib

dreierlei Pesto | Tomatensauce

Ceaser Salad aus dem Parmesanlaib | Oliven | Kirschtomaten | Croutons | Parmesan

Karotte-Spinatgemüse | Bunttes Bohnengemüse | Thymian-Olivenkartoffel

Polentataler | Parmesan | Ratatouille

Dessert als Buffet

Ananas-Apfeltatar | Joghurt-Limettencreme

Tiramisu | Kokos | Himbeere

Nougatmousse | Waldfruchtkompott

UNSER BUFFETVORSCHLAG

SILBER-PAUSCHALE

Serviert als Tellergericht

Schlossvariation:

Panzanella Brotsalat | Rucola | Büffelmozzarella

Garnele | Couscoussalat | Avocado creme

Tranchen von Entenbrust | Erdnuss | Zuckerschotten

Rote Bete | Apfel-Sellerie | Walnüssen

Hauptgang als Buffet

Live Station- Rosa gebratenes Kalbstafelspitz | Ochsenjus Gebratenes

Zanderfilet in Krustentiersauce

Schweinefilet Medaillons | Rahmpilzen

Stropzzapreti | Gemüsebolognese | Babyspinat | Parmesan

Mediterranes Ofengemüse | Frühlingslauchpüree | Kartoffel-Thymiangratin

geröstetes Blumenkohl | getrockneten Tomaten

Dessert als Buffet

Mangomousse | Cassisspiegel

Panna Cotta von der Tomnkabohne | Himbeercoulis

Schokoladenbrownie | Fruchtkompott | Vanillerahm

UNSER BUFFETVORSCHLAG

BRONZE - PAUSCHALE

Serviert als Tellergericht

Schlossvariato:

Rosa gebratene Kalbsscheibent | Zucchini-Olivensalat

Praline vom hausgebeitzten Wildlachs | Linsensalat

Antipasti | Kräutern | Balsamico

Kleiner Wildkräutersalat | Schlossdressing

Hauptgang als Buffet

Unser Schlossbraten | Wurzelgemüse

Gebratenes Doradenfilet | Rieslingsauce

Brust von der Maispoularde | Sherryrahm

Rosmarienkartoffeln | Schlossgartengemüse

Gnocchis | Parmesan

Orecchiette | getrockneten Tomaten | Oliven | Ruccola

Dessert als Buffet

Obstsalat

Creme Brulee von der Vanille

Schokoladenmousse | Kirschkompott

UNSER BBQ BUFFET

IM SOMMER AUF ANFRAGE

Vorspeisen als Buffet

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Kirschtomaten | Gurken | Karotten

Weißkrautsalat | Speckwürfeln

Kartoffelsalat | Frankfurter Kräuterdressing

Tomate-Mozzarella | Basilikum Pesto | Aceto Balsamico

Nudelsalat | Oliven | Rucola | getrockneten Tomaten

Gurkensalat | Schmand Dressing

Hauptgang vom Grill

Mariniertes Gemüse vom Grill

Maiskolben | Kräutern

Ofenkartoffeln | Sour Cream | Schnittlauch

Rosmarinkartoffeln

Spareribs | Barbecue-Lack

Bratwurst vom Metzger Eidmann

Hähnchenbrust | Curry | Paprika

Rindersteaks | Schweinesteaks

Dessert

Obstsalat | Zitronensorbet | Schokoladen-| Nuss

UNSER MENÜVORSCHLAG

GOLD - PAUSCHALE

Vorspeise

Unsere Schloss-Variation

Büffelmozzarella | Lachs | Garnele | Kalbsrücken

Zwischengang

Jakobsmuscheln

Blumenkohlpüree | Krustentiersauce | Orangenfilets

Hauptspeise

Rosa gebratenes Roastbeef

Trüffeljus | Schlossgartengemüse | Süßkartoffelpüree

Dessert

Hausgemachten Schokobrownie

Nüssen | Vanilleeis | Früchte



UNSER MENÜVORSCHLAG

SILBER - PAUSCHALE

Vorspeise

Büffelmozzarella

Austernpilze | Tomate | Rucola

Zwischengang

Gebratenes Doradenfilet

Linsengemüse | Spinatsalat | Safransauce

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Portweinjus | Bohnengemüse | Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse

Beerenkompott | Sauerrahmeis



UNSER MENÜVORSCHLAG

BRONZE - PAUSCHALE

Vorspeise

Wildkräutersalat

Gratinierter Ziegenkäse | Rote Beete Carpaccio | Walnuss

Hauptspeise

Gebratene Maishähnchenbrust

Madeirajus | Zucchini-Paprikagemüse | Frühlingslauch-Pürree

Dessert

Kokos | Panna Cotta

Mango-Minze-Salat | Schokoladeneis



MITTERNACHTSSNACK

(serviert wird unser Mitternachtssnack mit einer Brotauswahl)
Alle Speisen sind auch vegetarisch möglich.

Currywurst

gegrillte Hot Dogs zum selbstbelegen

Chilli con Carne

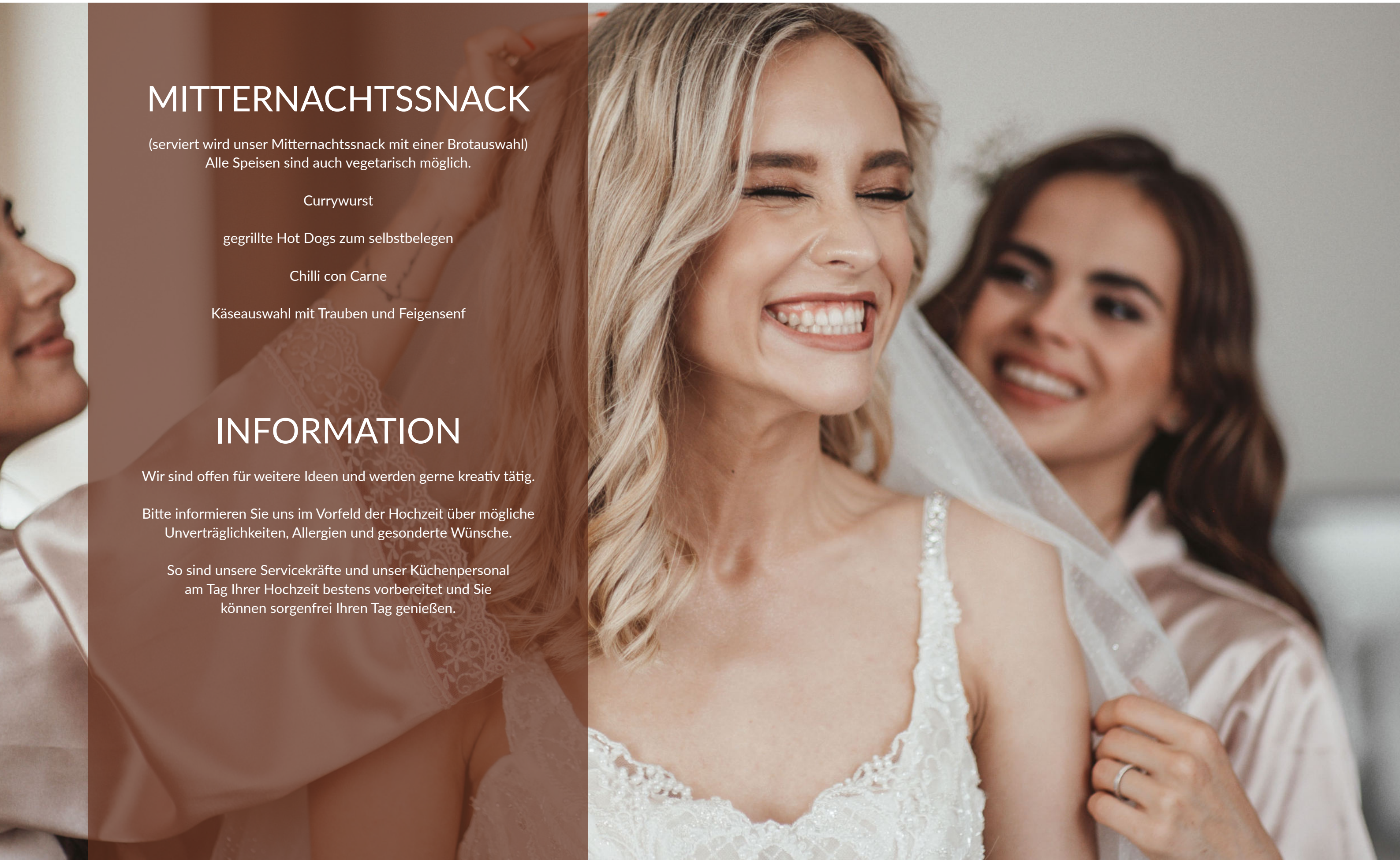
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

INFORMATION

Wir sind offen für weitere Ideen und werden gerne kreativ tätig.

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld der Hochzeit über mögliche Unverträglichkeiten, Allergien und gesonderte Wünsche.

So sind unsere Servicekräfte und unser Küchenpersonal am Tag Ihrer Hochzeit bestens vorbereitet und Sie können sorgenfrei Ihren Tag genießen.





WEITERE SPECIALS

Wir verfügen über ein großes Repertoire an Dienstleistern für all Ihre Wünsche.

Livebands & DJs

Eine Sperrstunde gibt es bei uns nicht. Wünschen Sie einen DJ oder eine Band dann geben wir Ihnen gerne eine Empfehlung.

Tischwäsche

Wir decken die Tische mit weißen Stofftischdecken und weißen Stoffservietten ein.

Individuelle Menükarten

Menükarten stellen wir Ihnen kostenfrei nach unserer Vorlage zur Verfügung.

Blumenschmuck

Für den Blumenschmuck sowie den Brautstrauß steht Ihnen gerne unsere Dienstleister/in auf Anfrage zur Verfügung. Der Preis für die Blumen ist nicht in der gebuchten Pauschale enthalten.



Sonstige Informationen

Die Hochzeitstorte sowie weitere Dekoration sind nicht im Preis enthalten. Für die Kühlung der Torte haben wir ausreichend Platz. Das Tellergerüst ist in den Pauschalen bereits enthalten. Bei Bedarf stellen wir Kinderhochstühle zur Verfügung.

FREIE TRAUUNG

Einzeln sind wir Worte, zusammen ein Gedicht!

In unserer Gartenanlage des Schloss Philippsruhe ist es möglich, freie Trauungen mit einer/m Trauredner/in auszurichten. Das im Innenhof ansässige Standesamt führt leider keine freien Trauungen durch. 20 Bierbänke mit Hussen sind für Sie vor Ort verfügbar. Stühle kosten extra: 6,50€ pro Stuhl.



PREISE PAUSCHAL

Für Ihre Hochzeit im Freien.

bis 50 Personen 699,00 Euro

bis 75 Personen 899,00 Euro

bis 100 Personen 1295,00 Euro

Der Preis beinhaltet die oben benannte Bestuhlung, Auf-und Abbau und Reinigung.

Der Preis des/der freien Trauredners/in ist nicht enthalten.

RAHMENBEDINGUNGEN

Für Ihre Veranstaltung

§ 1 Geltung der Geschäftsbedingungen

(1) Diese AGB sind Bestandteil jedes abgeschlossenen Vertrages, Abweichungen und Nebenabsprachen bedürfen der Schriftform.

(2) Sie gelten für alle einmaligen und fortlaufenden Leistungen des Auftragnehmers und seinen Rechtsnachfolgern. Mit Vertragsabschluß bzw. Auftragsbestätigung erklärt der Auftraggeber sein Einverständnis mit der Geltung der AGB. Gegenbestätigungen des Auftraggebers unter Verweis auf dessen Geschäftsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen.

(3) Der Kunde ist mit seiner Unterschrift, der telefonischen Zusage bzw. seiner elektronischen Datenübermittlung (e-Mail) an seine Bestellung bzw. Buchung gebunden. Dies gilt auch für Telefaxübermittlungen. Verträge zwischen der G & S GbR und dem Kunden kommen erst zustande und werden wirksam, wenn die G & S GbR die Bestellung bzw. Buchung des Kunden schriftlich bestätigt.

§ 2 Veranstaltungs-, Event-, Festtagsorganisation

(1) Die G & S GbR ist nicht der Veranstalter, sondern Dienstleister im Rahmen des vom Kunden geordneten Leistungsumfangs, und unterstützt ihn in seinem Vorhaben.

(2) Schriftlich vereinbarte Zeiten (Fristen und Termine) sind für die G & S GbR bindend. Verzögerungen der Leistungen der G & S GbR aufgrund höherer Gewalt bzw. aufgrund eines Vorfalls, den die G & S GbR nicht zu verantworten hat, so ist eine Haftung der G & S GbR ausgeschlossen. Es verlängern sich in diesem Fall die Zeiten der Leistungen um die Dauer der Behinderung.

(3) Sind dem Kunden Gegenstände, wie z.B. Promotion-Stände, Theken, Stellwände, Beschallungstechnik etc. zur Verfügung gestellt worden, so bleiben diese Eigentum der G & S GbR und dürfen von ihm weder übereignet, veräußert, verpfändet, be- bzw. verarbeitet noch vermietet bzw. verliehen werden.



RAHMENBEDINGUNGEN

Für Ihre Veranstaltung

§ 3 Vertragsabschluss, -partner, -haftung

(1) Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag. Weiterhin haften diese für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

(2) Die G & S GbR haftet für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der G & S GbR zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, die G & S GbR rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis der Schadenshöhe vorbehalten.

§ 4 Künstler

(1) Die vom Kunden angeforderten Künstler werden nach seinen schriftlichen Unterlagen informiert. Der Kunde hat darauf zu achten, dass seine Unterlagen umfassend sind. Insbesondere die Angaben zu Einsatzort, -tag und -dauer, Ansprechpartner, Tätigkeitsschwerpunkt und eine Wegbeschreibung sind wichtig. Fehlen diese Informationen, so ist eine ordnungsgemäße Auftragsbefriedigung nicht sichergestellt.

(2) Fallen bestellte bzw. gebuchte Künstler aus, so ist eine Haftung der G & S GbR aufgrund höherer Gewalt ausgeschlossen. Insbesondere bei Krankheiten, Verkehrsproblemen und schlechten Witterungsbedingungen jeglicher Art leistet die G & S GbR keinen Schadensersatz. Liegt eine Situation der höheren Gewalt bzw. eine der zuvor beschriebenen Fälle nicht vor, so ist die G & S GbR bemüht, umgehend eine gleichwertige Ersatzperson zur Verfügung zu stellen.

§ 5 Zahlungsbedingungen

(1) Bei Auftragseingang durch den Kunden für Veranstaltungen, die ab Eingangsdatum innerhalb von 6 Monaten stattfinden, wird dem Kunden eine Akontorechnung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Gesamtkosten gestellt. Bei Auftragseingang für Veranstaltungen, die ab Auftragseingang innerhalb von 12 Monaten stattfinden, wird dem Kunden eine Akontorechnung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Gesamtkosten gestellt, jedoch nur 25 % fällig gestellt. Die weiteren 25 % werden fällig innerhalb von 6 Monaten bis zum Veranstaltungsbeginn und gem. in der Rechnung ersichtlicher Zahlungsfrist.

(2) Der Kunde erhält eine ordnungsgemäße Rechnung. Verspätete Zahlungen des Kunden werden mit Mahn-, Bearbeitungs-, Konto-, Zins- und Inkassogebühren zusätzlich belastet.

(3) Eine Zahlung gilt als erfolgt, sobald die G & S GbR über den Betrag verfügen kann. Im Falle von Schecks gilt die Zahlung erst als erfolgt, wenn der Scheck eingelöst wird.

RAHMENBEDINGUNGEN

Für Ihre Veranstaltung

§ 6 Terminoptionen

Für Optionen auf Veranstaltungen stellt die G & S GbR bei Terminbestätigungen und Angebotsannahmen dem Kunden eine Buchungsgebühr von 1.000,- € zzgl. gesetzlicher MwSt. in Rechnung. Bei Nichteinhaltung des Termins, aus welchen Gründen auch immer, wird der Betrag von der G & S GbR als Ausgleich für die bis dahin angefallene Arbeitsleistung einbehalten und wird nicht an den Kunden zurückerstattet. Diese Regelung steht unabhängig von der Regelung des nachstehenden § 7. Findet die Veranstaltung wie geplant statt, wird dieser Betrag nach Ende der Veranstaltung bei der Schlussrechnung ebenfalls - wie auch die Akontorechnung aus § 5 - entsprechend angerechnet.

§ 7 Rücktritt, Abbestellung, Stornierung durch den Veranstalter (gilt auch für Künstlerbooking)

(1) Bei Rücktritt des Veranstalters (Kunde) ist die G & S GbR berechtigt, die nachfolgend aufgeführten Rücktrittsmodalitäten in Form eines pauschalierten Schadensersatzes abzurechnen.

(2) Der Kunde hat die Möglichkeit bis 90 Tage vor dem Leistungstermin der G & S GbR kostenfrei zurückzutreten.

- 89. bis 70. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 25% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,
- 69. bis 50. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 40% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,
- 49. bis 30. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 55% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,
- 29. bis 20. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 70% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,
- 19. bis 10. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 85% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,
- 09. bis 0. Tag vor abschließender Leistungserfüllung: 100% der kalkulierten Gesamtkosten gemäß Angebot,

netto ohne Umsatzsteuer als pauschalen Schadensersatz.

Geleistete Anzahlungen werden entsprechend dieser Berechnung wieder erstattet.

Es wird klargestellt, dass die in vorstehendem § 6 genannte Buchungsgebühr von 1.000,- € netto von vorstehenden Regelungen nicht erfasst ist, bei Rücktritt des Kunden also auf jeden Fall bei der G & S GbR verbleibt.

Ein solcher pauschalierter Anspruch steht der G & S GbR nicht zu, wenn der Veranstalter (Kunde) nachweist, dass der der G & S GbR zustehende Betrag wesentlich niedriger als die Pauschale ist.

§ 8 Rücktritt der G & S GbR

(1) Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der G & S GbR gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die G & S GbR zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Dieses befreit jedoch nicht von der Kostenerstattung aus den Rücktrittsmodalitäten.

(2) Ferner ist die G & S GbR berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

- a. Höhere Gewalt oder andere von der G & S GbR nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- b. Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
- c. Die G & S GbR begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der G & S GbR in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisations- bereich der G & S GbR zuzurechnen ist;

(3) Die G & S GbR hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

(4) Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen die G & S GbR, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten dieser.

RAHMENBEDINGUNGEN

Für Ihre Veranstaltung

§ 9 Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

(1) Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung durch die G & S GbR.

(2) Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

(3) Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die G & S GbR berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

(4) Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung der G & S GbR die vereinbarten Anfangs- oder Schusszeiten der Veranstaltung, so kann die G & S GbR zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, die G & S GbR trifft ein Verschulden.

§ 11 Mitnehmen und Mitbringen von Speisen und Getränken

(1) Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Das Mitnehmen von Speisen und Getränke nach Ende der Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht gestattet.

RAHMENBEDINGUNGEN

Für Ihre Veranstaltung

§ 12 Technische Einrichtungen und Anschlüsse

(1) Soweit die G & S GbR für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die G & S GbR von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

(2) Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der G & S GbR bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der G & S GbR gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit die G & S GbR diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehende Stromkosten darf die G & S GbR pauschal erfassen und berechnen.

§ 13 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

(1) Mitgeführte Ausstellungsstücke oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Die G & S GbR übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

(2) Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die G & S GbR berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der G & S GbR abzustimmen. Die mitgebrachten Ausstellungsstücke oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

§ 14 Exklusivität

Alle Konzepte und Angebote des Auftragnehmers unterliegenden dem Urheberrecht. Sie dürfen Dritten insbesondere Mitbewerbern, auch in Auszügen, nicht bekannt gegeben oder überlassen werden. Bei Zuwiderhandlungen hat der Auftraggeber eine Zahlung von mind. 50% des im Angebot genannten Betrages als Schadensersatz an den Auftragnehmer zu leisten.

§ 15 Schlussbestimmungen

(1) Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

(2) Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz der G & S GbR.

(3) Ausschließlicher Gerichtsstand auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der G & S GbR. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand der Sitz der G & S GbR.

(4) Es gilt deutsches Recht.

(5) Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

WIR FREUEN UNS AUF SIE

Ihr Schloss Philippsruhe Team



Sehr geehrte Gäste,

wir bemühen uns, Ihnen unsere Preise so transparent wie möglich darzulegen. Wir möchten, dass Sie von Anfang an einen genauen Überblick über entstehende Kosten haben und nicht erst bei Rechnungsstellung von Leistungen überrascht werden.

Sollten noch Fragen oder Wünsche offen sein, sind wir gerne für Sie da!

Info@schlossphilippsruhe-hanau.de

