



BANKETTMAPPE 2024

Inhaltsverzeichnis

Grußwort	3
Kontakt	4
Räumlichkeiten.....	5
Restaurant	6
Historischer Festsaal	7
Konferenzraum	8
Veranstaltungstechnik	9
Dekoration.....	10
Empfang	11
Sektempfang.....	11
Fingerfood.....	11
Getränke.....	12
Auszug aus der Getränkekarte.....	12
Auszug aus der Weinkarte	12
Barbetrieb.....	12
Nachmittagskaffee	13
Speisen	14
À la carte	14
Menüs	15
Buffets.....	16
Mitternachtssnack.....	17
Kinderspeisen	17
Gruppenreisen.....	18
Catering außer Haus.....	18
Rahmenprogramm	19
Sperrzeitregelung	18
Übernachtungsangebote.....	20
Anfahrtsinformationen	21
Hochzeitscheckliste	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	23

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Grußwort

Liebe Gäste,

vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse an der Gastronomie im Leeren Beutel in Regensburg.

Unsere individuell geführte Gastronomie steht seit über 30 Jahren für Qualität und Flexibilität.

Unser Restaurant ist Mitglied der **Slow-Food**-Regionalgruppe Regensburg/Oberpfalz. Gemäß der Philosophie von Slow Food arbeiten wir mit regionalen und saisonalen Produkten, die wir stets frisch für Sie zubereiten. Unser erfahrenes Küchenteam kocht gerne für Sie auch vegetarisch, vegan und jederzeit für Allergiker.

Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Uns ist es ein Anliegen mit Ihnen gemeinsam Ihre Wünsche umzusetzen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bald in unseren historischen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Ihr Restaurant Leerer Beutel

Ihre Ansprechpartner:

Winfried Freisleben, Gertrud Bohner-Freisleben & William Testerman



Besichtigungs- und Beratungstermin:

Ein Termin für eine Besichtigung der Räumlichkeiten und eine ausführliche persönliche Beratung ist **nach vorheriger Vereinbarung** sehr gerne möglich.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Kontakt

Kontaktdaten

Anschrift	Restaurant Leerer Beutel, Inh. Winfried Freisleben, Bertoldstr. 9, 93047 Regensburg
Telefon	0941 / 58 997
Fax	0941 / 565 734
E-Mail	info@leerer-beutel.de
Homepage	https://www.leerer-beutel.de
Twitter	https://twitter.com/LeererBeutel
Facebook	https://www.facebook.com/restaurantleererbeutel
Instagram	https://www.instagram.com/restaurant_leerer_beutel

Öffnungszeiten, Besichtigung, Beratung

Öffnungszeiten Restaurant*	Montag – Donnerstag	11:00 – 00:00 Uhr
	Freitag	11:00 – 01:00 Uhr
	Samstag	17:00 – 01:00 Uhr
	Sonntag Ruhetag	
Öffnungszeiten Küche	Mittagstisch	11:30 – 14:00 Uhr
	Abendküche	17:30 – 22:00 Uhr
Besichtigung / Beratung	Nach vorheriger Vereinbarung	

Zahlungsmöglichkeiten

Zahlung vor Ort	Barzahlung oder Zahlung per EC- bzw. Kreditkarte
Zahlung im Nachgang	Gesamtrechnung mit Überweisung

Allgemeine Geschäftsbedingungen

WICHTIGER HINWEIS: Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie im Anhang oder unter folgender URL: <https://www.leerer-beutel.de/Allgemeine-Geschaeftsbedingungen>

**Bei Veranstaltungen sind erweiterte Öffnungszeiten nach Vereinbarung möglich*

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Räumlichkeiten

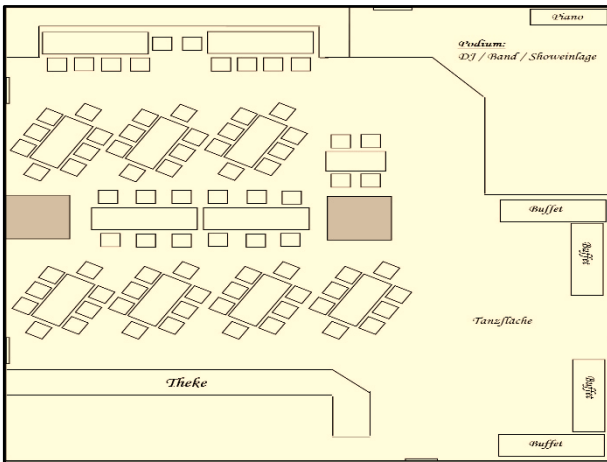
	Restaurant EG-Ost	Historischer Festsaal EG-West	Konferenzraum OG-Ost
Bestuhlungsformen			
Bankett (ohne Tanzfläche)	120	192	40
Bankett (mit Tanzfläche)	92	162	—
Stuhlreihen	—	250	50
Parlament	—	80	30
U-Form (innen & außen)	—	50	40
U-Form (außen)	—	30	26
Block	—	30	30
Konditionen			
	Geschlossene Gesellschaft in Abhängigkeit von Mindestumsatz bzw. Mindestpersonenzahl	Raumkosten Halbtags € 800,00 Ganztags € 1.200,00	Raumkosten Halbtags € 200,00 Ganztags € 350,00
	nach Vereinbarung	<i>Kunst- und Kulturpreis</i> <i>Halbtags € 600,00</i>	<i>Kunst- und Kulturpreis</i> <i>Halbtags € 150,00</i>

In der Sommerzeit ist unser **Freisitz** mit Platz für 60 Personen für Sie geöffnet. Bei schönem Wetter bereiten wir Ihren Empfang gerne im **Freien** vor. Ein **Empfang** ist im **Foyer** jederzeit möglich.

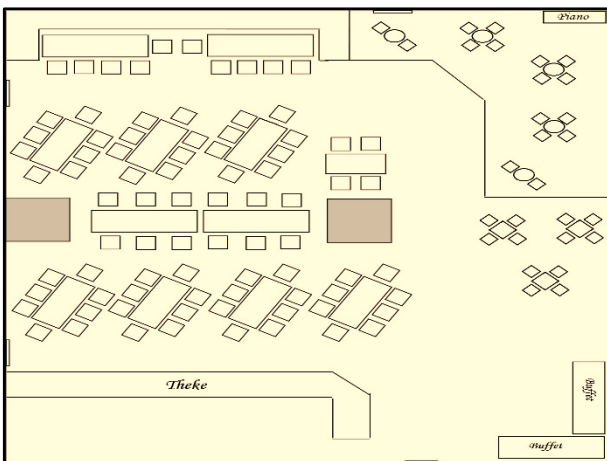
Alle Räume sind **barrierefrei** zugänglich und die Sanitäranlagen sind **behindertengerecht** ausgestattet.

Restaurant

Bestuhlungsbeispiel für 92 Personen



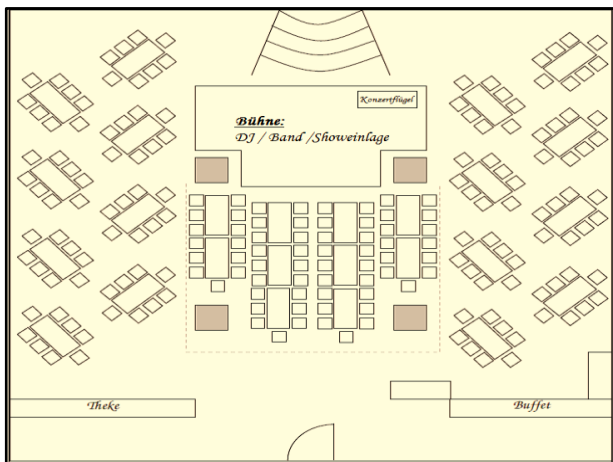
Bestuhlungsbeispiel für 120 Personen



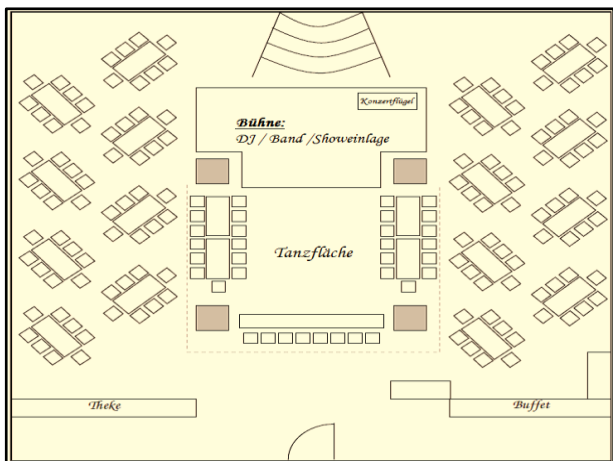
Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Historischer Festsaal

Bestuhlungsbeispiel für 192 Personen



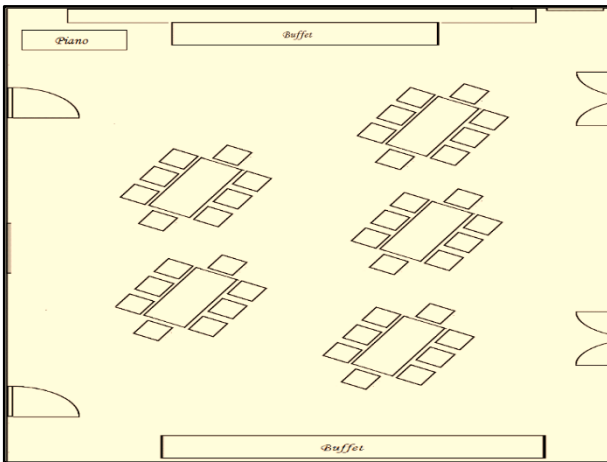
Bestuhlungsbeispiel für 162 Personen



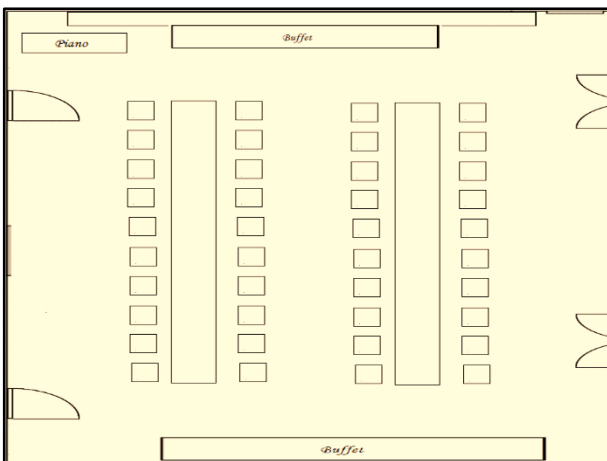
Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Konferenzraum

Bestuhlungsbeispiel für 40 Personen (Acht-Personen-Tische)



Bestuhlungsbeispiel für 40 Personen (Zwei große Tafeln)



Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Veranstaltungstechnik

Technische Betreuung	€ 35,00/Stunde
Kleine Tonanlage (inkl. Lautsprecher, DVD/CD-Player, Anschluss für zwei Mikrofone + weiteres Audiogerät)	€ 50,00
Mikrofon (Funk / Stand)	€ 25,00
Beamer und Leinwand	€ 50,00
Rednerpult	€ 20,00
Flipchart / Stellwand / Pinnwand	€ 15,00
Laptop	€ 50,00
Konzertflügel (Historischer Festsaal) Piano (Restaurant, Veranstaltungsraum) zzgl. Kosten für außerturnusmäßige Stimmung auf Wunsch € 100,00	€ 75,00
WLAN	Kostenlos
Fax	€ 0,30/Einheit
Kopie s/w	€ 0,20/Kopie

Für einen umfangreicheren Bedarf an Veranstaltungstechnik steht Ihnen der Techniker vom Jazzclub Regensburg sehr gerne zur Verfügung.

Kontaktdaten:

Jazzclub Regensburg e.V., Bertoldstraße 9, 93047 Regensburg

T. 0941 / 56 33 75

E-Mail: info@jazzclub-regensburg.de

Homepage: <https://www.jazzclub-regensburg.de>

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Dekoration

Stofftischdecken weiß	gratis
Spitzkerzen weiß + Kerzenständer silberfarben	
Menü-/Buffetkarten 160 g/m² weiß	
Papierprägeservietten weiß	
Stoffservietten weiß	€ 1,50 pro Person
Stretchhussen weiß (Nur im historischen Festsaal möglich.)	€ 3,50 pro Person

Weitere Dekoration nach Vereinbarung.

Empfehlung Floristen:

Die Blumenbühne, Bruderwöhrdstraße 10, 93055 Regensburg

Telefon: 0941 4652 3722

<https://www.dieblumenbuehne.de>



Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Empfang

Sektempfang

Cremant rosè	€ 31,00/0,75 l
Winzersekt	€ 31,00/0,75 l
Valdo Prosecco Superiore	€ 30,80/0,75 l
Prosecco	€ 19,80/0,75 l
Aperol	€ 25,00/0,75 l
Crème de Cassis	€ 19,50/0,50 l
Holunderblütensirup	€ 12,00/0,50 l
Orangensaft	€ 9,00/l
Paulaner Pils	ab € 4,00/0,33 l



Fingerfood

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto ^{VEGETARISCH} € 2,60/Stück

Canapés ^{KLASSISCH / VEGETARISCH / VEGAN} ab € 3,60/Stück

Satéspeße mit pikantem Dip € 4,00/Stück

Marinierte Garnelenspieße € 4,50/Stück

Bruschetta mit Tomaten und Pilzen ^{VEGAN} € 2,60/Stück

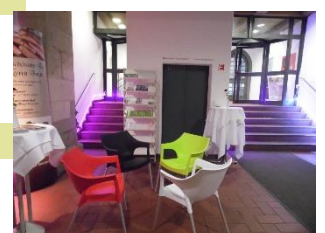
Hackfleischbällchen auf Kartoffel-Gurken-Salat € 4,00/Stück

Halbe belegte Brötchen € 2,60/Stück

Butterbrezen ^{VEGETARISCH} € 2,20/Stück

Quiche mit Lachs und Lauch
Quiche mit Speck und Zwiebeln € 4,60/Stück

Saisonale Änderungen vorbehalten.



Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Getränke

Auszug aus der Getränkekarte

Tafelwasser	€ 4,90/1,00 l
Labertaler Classic (spritzig) / Labertaler Naturell (still)	€ 5,10/0,75 l
Acqua Morelli (spritzig, still)	€ 5,20/0,75 l
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	€ 3,80/0,33 l
Biere der Brauerei Paulaner	ab € 4,00/0,33 l

Auszug aus der Weinkarte

Grüner Veltliner, Kölbl, Weinviertel	€ 29,00/l
Zweigelt, Norbert Bauer, Weinviertel	€ 29,00/l
Lugana, Cantina Albino Armani, Venetien	€ 32,90/0,75l
Borgaio, Castello di Meleto, Toskana	€ 30,90/0,75l
Korkgeld für selbst mitgebrachte Weine	€ 14,00/0,75l
Weitere Weine á la carte	ab € 29,00/0,75l

Barbetrieb

Aperol Spritz	€ 6,90
Hugo	€ 6,70
Lillet Wild Berry	€ 6,90
Gin Tonic	€ 8,20
Weitere Longdrinks á la carte	Nach Menge und Verbrauch

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Nachmittagskaffee

Filterkaffee	€ 12,00/l (= 7 Tassen)
Tee	€ 12,00/l (= 7 Tassen)
Weitere Kaffee- und Teespezialitäten á la carte	Nach Menge und Verbrauch
Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen/Torten	€ 1,80 pro Person



Empfehlung Konditorei:

Café und Konditorei Pernsteiner, Von-der-Tann-Straße 40, 93047 Regensburg

T. 0941 / 795 489

<https://www.pernsteiner.net>

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Speisen

Eine kleine Auswahl an allgemeinen Menü- und Buffetvorschlägen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Kombinationen aus Menü und Buffet oder eine individuelle Zusammenstellung der Einzelkomponenten sind nach Rücksprache möglich. Saisonale Speisen wie z. B Spargel oder Erdbeeren beziehen wir selbstverständlich in Ihre Wünsche ein.

Bitte teilen Sie uns auch mit, falls sich unter den Gästen **Allergiker** befinden sollten, damit wir dies bei der Speisenzusammenstellung berücksichtigen können.

Selbstverständlich nehmen wir auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse Rücksicht. Hierzu besprechen wir die Details gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch.

À la carte

Preis pro Person nach Auswahl und Verbrauch

Unsere saisonale Speisekarte finden Sie auf unserer Website unter der folgenden URL:
<https://www.leerer-beutel.de/Speisekarte>

Ab 15 Personen

Kleine Karte nach Empfehlung des Küchenchefs. Saisonaler Vorschlag mit einer ausgewogenen Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

Aufgrund der unklaren Wirtschaftslage und der hohen Inflationsrate können wir leider unsere Angebotspreise nur für einen Monat garantieren. Bei Veranstaltungen die für die fernere Zukunft (mehr als einen Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten eine Preisanpassung nötig sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Menüs

Menü I € 33,00 pro Person

VORSPEISE	Aufgeschmolzene Kartoffelsuppe mit Majoran
HAUPTGANG	Schweinebraten in Kümmeljus, mit Reiberknödel und Bayrisch Kraut O D E R Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Gemüse der Saison O D E R Rahmschwammerl mit Semmelknödel
DESSERT	Bayrisch Creme mit Beerensauce

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Menü II € 39,00 pro Person (3-Gang-Menü) € 49,00 pro Person (4-Gang-Menü mit Zwischengang)

VORSPEISE	Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und selbstgemachtem Weißbrot
ZWISCHENGANG	Tartar von der Räucherforelle an kleinem Blattsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette
HAUPTGANG	Rinderbacken in Rotweinjus mit glasierten Babykarotten auf Spinat-Kartoffel-Püree O D E R Gebratenes Saiblingsfilet auf Weißwein-Kräuter-Sauce mit Wildreis und Ofengemüse O D E R Vegetarisch gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter mit Kirschtomaten und Rucola
DESSERT	Dessertvariation (Mousse au Chocolat Panna Cotta) mit Beeren

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Gemäß der **Slow Food** Philosophie kreieren wir Ihnen gerne auch ein saisonales Menü, welches perfekt auf Ihren Anlass abgestimmt ist. Selbstverständlich kochen wir auch **vegetarisch** und **vegan**. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit und wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Buffets

Ab 50 Personen möglich.

Buffet I € 40,00 pro Person

VORSPEISEN Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
VEGETARISCH / VEGAN | Suppe der Saison

HAUPTGÄNGE Coq au vin mit Spätzle | Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut | Spinatnocken mit Rahmschwammerl^{VEGETARISCH} | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern^{VEGAN}

DESSERTS Apfelstrudel mit Vanillesauce | Bayrisch Creme | Obstsalat^{VEGAN}

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Buffet II € 45,00 pro Person

VORSPEISEN Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
VEGETARISCH / VEGAN | Suppe der Saison | Tafelspitzcarpaccio mit Parmesanspänen, Rucola und Meerrettich | Semmelknödelsalat^{VEGETARISCH}

HAUPTGÄNGE Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln | Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut | Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce^{VEGETARISCH} | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern^{VEGAN}

DESSERTS Mousse au Chocolat | Panna Cotta | Zwetschgenröster^{VEGAN} | Obstsalat^{VEGAN}

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Buffet III € 59,00 pro Person

VORSPEISEN Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
VEGETARISCH / VEGAN | Vitello tonnato | Räucherlachsplatte mit Orangen-Honig-DiP | Parmaschinken mit Melone | Auberginen-Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse
VEGETARISCH | Selbstgemachte Antipasti mit verschiedenen Gemüsesorten^{VEGAN} | Toskanischer Brotsalat^{VEGAN}

HAUPTGÄNGE Lachstranche mit Wasabikruste, Weißweinsauce und Reis | Pollo alla cacciatora | Ligurischer Schweinebraten mit Rotwein-Balsamico-Jus und Rosmarinkartoffeln | Ossobuco mit tomatisiertem Kräuterjus und Polenta | gefüllte Teigtaschen und Kirschtomaten in Salbeibutter geschwenkt^{VEGETARISCH} | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern^{VEGAN}

DESSERTS Mousse au Chocolat | Panna Cotta | Tiramisu | Obstsalat^{VEGAN}

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Mitternachtssnack

Schinken-, Salami- und Käseplatte mit pikanten Beilagen, Butter und selbstgebackenem Brot **€ 12,50/Person**

Hummus mit Gemüsesticks, Käseauswahl, Butter und selbstgebackenes Brot ^{VEGETARISCH} **€ 10,50/Person**

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Kinderspeisen

Kinder bis 12 Jahre können zum halben Preis vom Buffet.

Zudem bieten wir ein kleines 2-Gang Kindermenü an.

Kindermenü € 12,50 pro Person

HAUPTGANG Kinderschnitzel mit Pommes Frites, dazu Ketchup

DESSERT Kleines gemischtes Eis

Weitere Kinderspeisen sind auf Anfrage möglich.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Sperrzeitregelung

Sonntag bis Donnerstag	Beginn der Sperrzeit ab 1:00 Uhr Es ist keine Sperrzeitverkürzung möglich.
Freitag und Samstag	Beginn der Sperrzeit ab 2:00 Uhr Es ist eine Sperrzeitverkürzung möglich. Gebühr für Beantragung der Sperrzeitverkürzung € 50,00 Servicepauschale € 100,00 pro Stunde Nach Verkürzung Beginn der Sperrzeit ab 4:00 Uhr

Gruppenreisen

Ab 20 Personen sind die Speisen für **zwei Personen** frei (Fahrer oder Reiseleiter).

À la carte

Unsere saisonale Speisekarte finden Sie auf unserer Website unter der folgenden URL:
<https://www.leerer-beutel.de/Speisekarte>

Preis nach Auswahl und Verbrauch

Ab 15 Personen kleine Karte nach Empfehlung des Küchenchefs.
Saisonalen Vorschlag mit einer ausgewogenen Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

Menü

Vorspeise, Hauptspeisenauswahl (Fisch, Fleisch, vegetarisch/vegan), Nachspeise

Ab € 33,00 pro Person

Buffet (ab 50 Personen möglich)

Vor-, Haupt- und Nachspeisen

Ab € 40,00 pro Person

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Catering außer Haus

Catering ist im Stadtgebiet Regensburg nur bedingt möglich. Bitte kontaktieren Sie uns und wir prüfen, ob wir Ihre Veranstaltung auch außer Haus umsetzen können. Für Lieferungen fällt eine Anfahrtspauschale von € 15,00 an.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Rahmenprogramm

Kontaktdaten

DJ	DJ Wolfgang Dantl 0172 8948 933 dantl@t-online.de DJ Martin Rödl 0941 7040 307
Piano / Klavier	Matthias Leitner 09404 649 293 0173 3685 803 https://www.matthiasleitner.de Sänger Gunther Conrad mit Band 0176 2216 3221 www.guntherconrad.de Hans Weger 0172 217 2257 call.it.out.gospelchor@gmail.com www.call-it-out.com
Bands	Picasso Quartett mit Sängerin Petra Soden 09402 506 4897 0941 696 760 www.picassoquartett.de Hot Stuff mit Eugen Kutzer 0941 52 580 https://www.eugen-kutzer.de Gerwin Eisenhauer 0176 41404949 www.gerwin-eisenhauer.de Trio Salato 09471 3084 637 www.triosalato.de Axel Prasuhn 0941 560 327 www.tnt-productions.de Erwin und die Heckflossen 0941 563 592 www.heckflossen.de Susanne Pointinger 0941 563 592 www.susanne-pointinger.de Noble Players Swing, Lounge & More 0172 9106 262 https://nobleplayers.band
Fotobox	Matthias Russwurm (MARU Fotobox) 0151 6514 6362 MARU-FOTOBOX@WEB.DE
Hochzeitsvideograf	David Boci 0151 12244269 www.boci-weddingfilms.de
Showeinlage	Matthias Gietl (Zauberei, Jonglage, LED-Act, Worttheater) Weißgerbergraben 24 93047 Regensburg 0170 5801 002 https://www.matthias-gietl.de
Stadtführung	Stadtmaus (Showeinlage, Stadtführung) Thundorferstr. 1 93047 Regensburg 0941 230 360-0 https://www.stadtmaus.de
Ausstellungen	Städtische Galerie Leerer Beutel 0941 507 2440 https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/staedtische-galerie-im-leeren-beutel
Kino	Filmgalerie Leerer Beutel 0941 2984 563 https://www.filmgalerie.de
Jazz-Veranstaltungen	Jazzclub Leerer Beutel 0941 563 375 https://www.jazzclub-regensburg.de
Museum	Haus der Bayerischen Geschichte 0941 598510 https://www.museum.bayern/ Historisches Museum Regensburg 0941 5072448 https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/historisches-museum

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Übernachtungsangebote

Nur fünf bis zehn Gehminuten vom Restaurant entfernt

Kontaktdaten

ACHAT Plaza Herzog am Dom Regensburg Domplatz 3, 93047 Regensburg	0941 / 584 000 https://achat-hotels.com/hotel/regensburg
Hotel Goliath Goliathstr. 10, 93047 Regensburg	0941 / 2000 900 https://www.hotel-goliath.de/
Hotel David Goldene-Bären-Str. 7, 93047 Regensburg	0941 / 2000 900 https://www.hotel-david.de/
Hotel Orphée (Großes Haus / Kleines Haus) Untere Bachgasse 8, 93047 Regensburg	0941 / 596 020 https://hotel-orphee.de
Altstadthotel Arch Haidplatz 2-4, 93047 Regensburg	0941 / 586 60 http://www.regensburghotel.de
Münchner Hof / Dependance Blauer Turm Tändlergasse 9 + 14, 93047 Regensburg	0941 / 584 40 https://www.muenchner-hof.de
Hotel Lux Stadtamhof 24, 93059 Regensburg	0941 / 857 24 www.hotel-lux.eu
Buchungsportal bei Regensburg Tourismus GmbH	https://tourismus.regensburg.de/uebernachten.html
Ferienwohnungen mit Frühstück in Regensburg	https://www.bed-and-breakfast-regensburg.de
Altstadthotels	https://hotels-in-regensburg.com/altstadthotels

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Anfahrtsinformationen

Adresse Restaurant Leerer Beutel, Bertoldstr. 9, 93049 Regensburg

Anreise per Bahn vom Hauptbahnhof der Maximilianstrasse folgen bis zur Drei-Kronen-Gasse dann rechts abbiegen zum Dachauplatz die Fußgängerampel überqueren und links dem Fußgängerweg folgen in die Bertoldstraße rechts abbiegen der Leere Beutel befindet sich zu Ihrer Linken ca. 10 min. Fußweg

Anreise per Pkw / Bus Von der Autobahn A3 Nürnberg / Passau Ausfahrt Universität / Klinikum abfahren der Galgenbergstrasse in Richtung Zentrum folgen die Galgenbergbrücke überqueren und weiter der D.-Martin-Luther-Straße folgen den Dachauplatz (Historisches Museum, Minoritenkirche) überqueren danach rechts in die Bertoldstraße abbiegen das Restaurant Leerer Beutel befindet sich zu Ihrer Linken

Parkmöglichkeiten für Pkw Bis zu zwei Parkplätze im Innenhof des Leeren Beutel

Kostenpflichtiges Parkhaus Dachauplatz (Ca. 5 min Fußweg zum Leeren Beutel)
D.-Martin-Luther-Straße 2, 93047 Regensburg
Ansprechpartner: Herr Paul (10-17 Uhr), 0941 / 586 1340, 0151 / 5751 6799
<https://www.das-stadtwerk-regensburg.de/mobilitaet/parken/das-stadtwerkparkhaus-dachauplatz>

Kostenfreier Parkplatz Unterer Wöhrd (Ca. 15 min. Fußweg zum Leeren Beutel)
Wöhrdstraße 17, 93059 Regensburg

Haltemöglichkeit für Reisebusse Bushaltestelle Dachauplatz (ca. 5 min. Fußweg zum Leeren Beutel)

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Hochzeitscheckliste

Acht Monate vor dem Hochzeitstermin

Hochzeitsdatum und Festrahmen festlegen
Brautkleid aussuchen
Erstellung des Kostenplans
Örtlichkeiten bestimmen: Standesamt, Kirche, Restaurant
Gästeliste zusammenstellen
Zwei offizielle Trauzeugen aussuchen
Fotografen, Videofilmer,
Unterhaltungsprogramm, Limousine buchen
Standes-/Pfarramt kontaktieren
Übernachtungsmöglichkeiten klären
Menüvorschläge im Restaurant abholen
Weddingplaner / Zeremonienmeister organisieren

Sechs Monate vor dem Hochzeitstermin

Trauringe aussuchen
Einladungen in Druck geben
Räumlichkeiten fest buchen
Hochzeitsanzug aussuchen
Flitterwochen planen
Musik organisieren
Hochzeitswunschlister erstellen und bekanntgeben

Drei Monate vor dem Hochzeitstermin

Gästeliste durchgehen, Einladungen verschicken und um Bestätigung ansuchen
Brautschuhe einlaufen
Blumendekoration festlegen
Anstecksträuße für Trauzeugen und Brauteltern sowie Blüten für die Blumenkinder bestellen
Ehevertrag aufsetzen
Restliches Budget überprüfen
Trauungszeremonie besprechen
Einwegkameras für die Gäste besorgen
Hochzeitstorte bestellen
Frisur und Makeup besprechen
Ablauf von Trauung und Feier besprechen
Kinderanimateur buchen
Tanzkenntnisse auffrischen
Hochzeitsbuch besorgen

Zwei Monate vor dem Hochzeitstermin

Dokumente für Eheschließung zusammenstellen
Gästeliste durchgehen, Einladungen
Polterabend vorbereiten
Gäste kontaktieren, die noch nicht geantwortet haben
Sitzordnung festlegen
Transport zu Standesamt/Kirche, Restaurant und Hotel organisieren

Einen Monat vor dem Hochzeitstermin

Trauringe abholen
Morgengabe für Sie und Ihn kaufen
Hochzeitsrobe anprobieren und evtl. Änderungen vornehmen lassen
Generalprobe
Gästebuch organisieren

Am Hochzeitstag

Trauringe, Brautstrauß und Dokumente nicht vergessen
Den glücklichsten Tag des gesamten Lebens verbringen

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Restaurant Leerer Beutel, Inh. Winfried Freisleben

(Stand: 27.04.2024)

§ 1 Geltungsbereich

Für alle unsere Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten im kaufmännischen Verkehr auch für alle zukünftigen Geschäfte, selbst wenn wir nicht oder nicht nochmals ausdrücklich auf diese Geschäftsbedingungen Bezug genommen haben.

Der Einbeziehung anderer als unseren vorliegenden Geschäftsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Sie werden auch dann nicht anerkannt, wenn wir ihnen nach Eingang bei uns nicht ausdrücklich widersprechen.

Mit der Auftragserteilung an uns, spätestens jedoch mit der Entgegennahme unserer Lieferungen und/oder Leistungen, erkennt der Kunde diese Geschäftsbedingungen an.

§ 2 Angebote, Vertragsabschluss und Vertragsänderungen

Mündliche oder fernmündliche Angebote für Leistungen und Lieferungen unseres Hauses gelten nur, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Reservierungen von Räumlichkeiten für Veranstaltungen werden ebenfalls erst durch unsere schriftliche Bestätigung bindend.

Unsere Angebote verlieren ihre Wirksamkeit, wenn uns eine schriftliche Annahmeerklärung nicht binnen einer Frist von vierzehn Werktagen nach Zugang unseres Angebots beim Kunden zugeht.

Bestellen Kunden ihrerseits unsere Leistungen und wiederholen sie diese Bestellung zu einem späteren Zeitpunkt (etwa bei telefonischen oder per E-Mail versandten Bestellungen), so sind sie verpflichtet, auf ihren Erstkontakt ausdrücklich hinzuweisen. Andernfalls werden wir jede Bestellung separat behandeln und bei einer eventuellen Stornierung auch als selbständigen Auftrag abwickeln.

Abweichungen zu unserem Angebot bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Dies gilt auch für einen etwaigen Verzicht auf das Schriftformerfordernis selbst.

Vertragsänderungen bedürfen ebenfalls unserer schriftlichen Bestätigung.

§ 3 Stornierungen

Unsere Kunden können mit uns vereinbarte Lieferungen oder Leistungen sowie die Reservierung von Räumlichkeiten für Veranstaltungen grundsätzlich bis drei Monate vor dem vereinbarten Leistungs- oder Lieferungszeitpunkt bzw. der Veranstaltung kostenfrei stornieren.

Kann eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten nicht durchgeführt werden, ohne dass wir dies zu vertreten haben, so behalten wir uns

unbeschadet Ziffer 3 folgende Ansprüche entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der Absage vor:

Absage zwischen 90 und 30 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete nur, sofern wir keine anderweitige Vermietung vornehmen können.

Absage zwischen 30 und 15 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete in jedem Fall.

Absage zwischen 15 und 3 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 33 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 66 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

weniger als 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: vollständige Zahlung des vereinbarten Preises.

Unsere Kunden, die Unternehmer i. S. d. § 14 BGB sind und eine Veranstaltung mit 80 Personen oder mehr gebucht haben, können mit uns vereinbarte Lieferungen oder Leistungen sowie die Reservierung von Räumlichkeiten für die Veranstaltung nur bis sechs Monate vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei stornieren. Erfolgt die Stornierung einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten zu einem späteren Zeitpunkt und aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so behalten wir uns folgende Ansprüche entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der Absage vor:

Absage zwischen 6 Monaten und 3 Monaten vor dem Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 66 % des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Absage weniger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 80 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Absage weniger als 15 Tage vor dem Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 90 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Absage weniger als 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin: Vollständige Zahlung der vereinbarten Raummiete und des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.

Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl, unabhängig davon, ob es sich um eine in unserem Hause oder extern durchgeführte Veranstaltung handelt, behalten wir unseren Anspruch auf Zahlung der Vergütung für unsere Lieferungen und Leistungen entsprechend dem Zeitpunkt des Eingangs der Absage wie folgt:

Reduzierung der Teilnehmerzahl bis 10 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung und Leistungserbringung: Der Kunde muss nur die Vergütung zahlen, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Reduzierung der Teilnehmerzahl zwischen 10 und 3 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung und Leistungserbringung: Der Kunde muss die Vergütung zahlen, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt, zuzüglich 50 % der auf die nicht erschienenen Teilnehmer entfallend

Reduzierung der Teilnehmerzahl weniger als 3 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung und Leistungserbringung: Der Kunde muss die vereinbarte Vergütung vollständig zahlen.

Reduziert sich die Teilnehmerzahl bei einer Veranstaltung, die in unseren Räumlichkeiten stattfindet, so sind wir berechtigt, den verbleibenden Teilnehmern der Veranstaltung einer ihrer Anzahl entsprechenden Raum zuzuweisen.

Erhöht sich die Teilnehmerzahl, unabhängig davon, ob eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten durchgeführt wird, so wird die erhöhte Teilnehmeranzahl der Abrechnung zugrunde gelegt. Überschreitungen von mehr als 5 % sind vorab mit uns abzustimmen.

§ 4 Preise und Zahlungsbedingungen

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

Unsere Rechnungen sind unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig.

Zahlungen gelten uns gegenüber erst mit der Gutschrift auf einem unserer Konten als vorgenommen, so dass wir Schecks, Wechsel und Akzpte nur erfüllungshalber annehmen. Dabei anfallende Spesen, insbesondere bei Zahlungen oder Überweisungen aus dem Ausland, gleich welcher Art, gehen zu Lasten des Zahlungspflichtigen. Ferner leisten wir keine Gewähr für rechtzeitiges Vorzeigen, Protesterhebung und rechtzeitige Rückgabe der Schecks, Wechsel und Akzpte.

Kommt der Kunde mit der Zahlung unserer Rechnung in Verzug, sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank bei Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB bzw. in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank in allen übrigen Fällen zu verlangen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens wird hierdurch nicht berührt.

Bei allen Bestellungen, Reservierungen oder Veranstaltungsbuchungen sind wir berechtigt, 35 % des Auftragswertes bei Vertragsschluss und weitere 35 % bis zum zehnten Werktag vor unserer Leistungserbringung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlungen sind bar oder durch Überweisung auf das jeweils von uns angegebene Konto zu leisten.

Kommt der Kunde mit dem Ausgleich von Vorauszahlungen in Verzug, sind wir 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 unseres Kunden aufkommen lassen, können wir Vorauszahlungen bis zur Höhe der vollen Auftragssumme verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Sofern wir in einem solchen Fall vom Vertrag zurücktreten, sind wir berechtigt, zusätzlich 25 % der Bruttoauftragssumme als pauschalierten Schadensersatz zu verlangen. Die Geltendmachung eines darüberhinausgehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

§ 5 Aufrechnung

Eine Aufrechnung gegen unsere Zahlungsansprüche ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen möglich.

Unsere Kunden sind nicht berechtigt, an von uns leih-, miet- oder in sonstiger Weise zur Verfügung gestellten Gegenständen ein Zurückbehaltungsrecht geltend zu machen.

§ 6 Liefer- und Leistungszeit

Verbindliche Liefertermine bedürfen der Schriftform.

Eine rechtzeitige Bereitstellung unserer Lieferungen und Leistungen setzt die Einhaltung eines eventuell vereinbarten Ablaufplans seitens des Kunden und seitens gegebenenfalls an einer Veranstaltung beteiligter Dritter sowie unveränderte, insbesondere technische und organisatorische, Rahmenbedingungen voraus. Ablaufstörungen, die wir nicht zu vertreten haben, und solche, die auf höherer Gewalt beruhen (insbesondere Streik, Aussperrung, Naturkatastrophen, Gewalttaten oder Anschläge), befreien uns von der Einhaltung verbindlich zugesagter Fristen und Termine für die Dauer, während der die Ablauf- und Betriebsstörung anhält. Eine hierdurch herbeigeführte Überschreitung unserer Lieferzeiten oder -fristen berechtigt unsere Kunden nur unter den Voraussetzungen des § 313 Abs. 3 BGB zum Rücktritt vom Vertrag. Weitergehende Ansprüche unserer Kunden bestehen in diesen Fällen nicht.

Ansprüche wegen der nicht rechtzeitigen Erbringung unserer Dienstleistungen oder wegen der verspäteten Lieferung sind auf 5 % des Netto-Bestellwertes beschränkt, es sei denn, unsere Unpünktlichkeit beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit oder macht unsere Leistung für unseren Kunden wertlos. In diesen Fällen ist unsere Verpflichtung auf Schadensersatz auf die beim Vertragsschluss erkennbaren Schäden begrenzt, es sei denn, wir sind rechtzeitig schriftlich auf die Gefahr eines ungewöhnlich hohen Verzugschadens hingewiesen worden. In diesem Fall ist unsere Schadensersatzverpflichtung auf den Auftragswert beschränkt.

Darüber hinaus kommen wir mit unseren Leistungen nur in Verzug, wenn uns nach dem Eintritt der Fälligkeit eine angemessene Nachfrist zur Nachlieferung oder Nacherfüllung gesetzt wurde und wir diese Frist schuldhaft haben, verstreichen lassen.

§ 7 Annahmepflicht des Kunden

Bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken kommt regelmäßig nur eine unverzügliche An- bzw. Abnahme unserer Lieferungen und/oder Leistungen in Frage. Unsere Kunden sind daher verpflichtet, die von uns zeit- und qualitätsgerecht bereitgestellten Waren und Dienstleistungen an- bzw. abzunehmen. Ist dies nicht oder nicht rechtzeitig möglich oder verweigert der Kunde aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, oder ohne Angabe von Gründen die An- bzw. Abnahme, so geht die Gefahr des zufälligen Untergangs unserer Lieferung oder Leistung im Zeitpunkt der Bereitstellung der Waren und Dienstleistungen auf ihn über. In diesem Fall werden wir von unseren jeweiligen Leistungsverpflichtungen frei.

§ 8 Teillieferungen

Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, soweit diese nicht aus der Natur der von uns zu erbringenden Leistungen heraus ausgeschlossen sind.



§ 9 Beschaffungsangaben

Weichen unsere Angebotsangaben von unseren allgemeinen Produktbeschreibungen, unseren Mustern oder unseren Präsentationen ab, so sind allein die Angaben und Beschreibungen in unserem Angebot verbindlich.

Bei den von uns verarbeiteten Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch oder sonstiger Beschaffenheit unvermeidlich. Eine Haftung für bestimmte Qualitäten und Beschaffenheiten unserer Lieferungen und Leistungen wird von uns nur übernommen, wenn diese Qualitäten und/oder Beschaffungsangaben zuvor von uns ausdrücklich schriftlich als rechtsverbindliche Beschaffungsangaben bezeichnet und als solche anerkannt worden sind.

Änderungen unserer Produkte und Dienstleistungen, die durch von uns nicht zu beeinflussende äußere Faktoren (insb. Umwelteinflüsse, technische Gegebenheiten vor Ort) hervorgerufen werden, dürfen wir ohne Einschränkung an unsere Kunden weitergeben, ohne dass unsere Kunden hieraus irgendwelche Ansprüche gegen uns herleiten können.

§ 10 Gewährleistung

Wir leisten für eine vertragsgemäße Leistungserbringung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen Gewähr.

Sind unsere Lieferungen und/oder Leistungen mangelhaft, so sind im kaufmännischen Verkehr die festgestellten Mängel schriftlich unverzüglich 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 unserer Leistungen berechtigen unsere Kunden nur dann zum Rücktritt vom Vertrag insgesamt, wenn der verbleibende Teil unserer Leistungen für sie von keinerlei Interesse ist.

§ 11 Haftung gegenüber dem Kunden

Wir leisten 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 von uns zu erbringenden Ersatzleistungen ist mit Ausnahme von Schäden an Leib, Leben oder Gesundheit auf jene Schäden begrenzt, die beim Abschluss des jeweiligen Vertrages für uns erkennbar waren, es sei denn, unser Kunde hat uns ausdrücklich schriftlich auf die Gefahr eines besonders großen Schadens hingewiesen. In diesem Fall ist unsere Schadensersatzpflicht der Höhe nach auf die Auftragssumme begrenzt.

Genießt unser Kunde für die ihm entstandenen Schäden Versicherungsschutz, beschränkt sich unsere Ersatzleistung auf die nicht vom Versicherungsschutz gedeckten Nachteile (höhere Versicherungsprämien o. Ä.).

Für Personen- oder Sachschäden leisten wir im Übrigen im Rahmen und zu den Bedingungen unserer Betriebshaftpflichtversicherung Ersatz. Auf Wunsch stellen wir unseren Kunden eine entsprechende Versicherungsbestätigung zur Verfügung. Ohne die rechtzeitige Anforderung einer solchen Versicherungsbestätigung kann eine Unterdeckung des Versicherungsschutzes nicht geltend gemacht werden.

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für entgangenen Gewinn oder immaterielle Einbußen leisten wir keinen Ersatz.

Soweit unsere Haftung beschränkt oder ausgeschlossen ist, gilt dies auch für unsere Angestellten, Vertreter und Erfüllungsgehilfen

§ 12 Haftung für Leistungen Dritter

Soweit wir Leistungen Dritter vermitteln (Leiharbeitsfirmen, Künstler) oder auf Veranlassung unserer Kunden solche beschaffen, handeln wir im Namen und für Rechnung des Kunden. Wir bemühen uns um eine sorgfältige Auswahl dieser Dritten. Wir sind aber nicht verpflichtet, deren Lieferungen oder Leistungen im Interesse unserer Kunden zu prüfen oder auf tatsächliche oder rechtliche Mängel der Dienstleistung dieser Dritten hinzuweisen.

Ansprüche aus einer mangelhaften Leistung der Dritten gegen uns, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen.

§ 13 Rücktrittsrecht

Wir sind insbesondere berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn

höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen,

Veranstaltungen unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen über die Person des Kunden/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 unsere vorherige schriftliche Zustimmung erfolgt,

Speisen und Getränke, die der Kunde mitgebracht hat, in unserem Hause verzehrt werden,

wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann

die Räumlichkeiten berechtigterweise - auf der Grundlage entsprechender vertraglicher Vereinbarungen mit uns - von bestimmten Veranstaltern, insbesondere der UEFA oder der FIFA, zu Zeiten in Anspruch genommen werden, die mit der geplanten Inanspruchnahme durch den Kunden zeitlich ganz oder teilweise kollidieren.

Sobald wir Kenntnis vom Vorliegen der Voraussetzungen für die Ausübung des Rücktrittsrechts haben, haben wir den Kunden unverzüglich darüber in Kenntnis zu setzen, ob wir unser Rücktrittsrecht ausüben.

Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 14 Pflichten des Kunden bei Benutzung unserer Räumlichkeiten

Nutzt ein Kunde zu Veranstaltungszwecken von uns 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 uns abgestimmt werden muss, ist allein der Kunde verantwortlich. Er hat Gäste



der Veranstaltung vor jedweder Gefährdung zu schützen und für einen ordnungsgemäßen Gebrauch solcher Einrichtungen zu sorgen.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wir sind berechtigt dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen unseres Gebäudes und/oder Inventars sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit uns abzustimmen. Wir können dem Kunden die Einbringung von Dekorations- oder Veranstaltungsmitteln gleich welcher Art untersagen, wenn diese unserer sachgerechten Einschätzung nach nicht mit den gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen für die Nutzung unserer Räumlichkeiten übereinstimmen oder wenn diese vertraglichen Regelungen mit unseren Vermietern oder Verpächtern widersprechen. Der Kunde kann aus dieser Untersagung keine Rechte geltend machen.

Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, können wir die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Kunden vornehmen.

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

Liegen notwendige Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse im Sinne der vorstehenden Ziffer nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vor, sind wir berechtigt, unsere Räumlichkeiten für die Veranstaltung nicht zur Verfügung zu stellen. Die Verpflichtung des Kunden, die vereinbarte Vergütung zu zahlen, bleibt dabei unberührt.

Werden wir wegen Fehlens der notwendigen Erklärungen Dritter oder behördliche Gestattungen oder Erlaubnisse von Dritten oder von staatlichen Stellen in Anspruch genommen, so stellt uns der Kunde von jeglicher Haftung aus dieser Inanspruchnahme frei.

Die gelegentliche oder auch nur teilweise Nutzung der von uns 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 unserer schriftlichen Genehmigung.

Die Veranstaltungen sind bei Beginn der Sperrzeit zu beenden. Die Sperrzeit beginnt von Sonntag bis Donnerstag jeweils um 1:00 Uhr. Am Freitag und Samstag beginnt die Sperrzeit jeweils um 2:00 Uhr bzw. bei Beantragung einer Sperrzeitverkürzung um 4:00 Uhr. Bei Veranstaltungen mit Musikdarbietungen sind die gesetzlichen Regelungen zum Lärmschutz zu beachten.

Im gesamten Haus herrscht Rauchverbot. Das Rauchen ist nur im Freien gestattet. Von Sonntag bis Donnerstag dürfen Getränke nur bis 23:00 Uhr mit ins Freie genommen werden und am Freitag und Samstag nur bis 24:00 Uhr.

Die von der Stadt Regensburg erlassenen Haus- und Betriebsordnungen, sowie die aktuelle Sicherheits- und Brandschutzverordnung sind Bestandteil des Vertrags und somit zu beachten.

§ 15 Haftung des Kunden bei Veranstaltungen

Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisanpassungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Der Kunde haftet für jedwede Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung unseres Eigentums oder der von uns zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, gleich ob diese Beschädigung oder Behandlung durch ihn selbst oder durch Dritte anlässlich der von ihm ausgerichteten Veranstaltung zu verantworten ist.

Der Kunde haftet ferner für jedweden aus der Veranstaltung heraus Dritten entstehenden Schaden in den zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, soweit wir diese nicht zu vertreten haben. Er stellt uns bereits jetzt unwiderruflich von allen Ansprüchen frei, die Dritte wegen solcher Schäden gegen uns geltend machen können.

§ 16 Datenverarbeitung und Datenschutz

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

§ 17 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Kunden und uns gilt materielles deutsches Recht unter Ausschluss der Regelungen des deutschen Internationalen Privatrechts.

Gerichtsstand für alle Auseinandersetzungen aus oder im Zusammenhang mit unseren Lieferungen und/oder Leistungen ist im vollkaufmännischen Verkehr Regensburg.

Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit der sonstigen Bestimmungen in diesen Geschäftsbedingungen nicht berührt.

