



BANKETTMAPPE

# 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

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

## Öffnungszeiten, Besichtigung, Beratung

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

## Zahlungsmöglichkeiten

<b>Zahlung vor Ort</b>	Barzahlung oder Zahlung per EC- bzw. Kreditkarte
<b>Zahlung im Nachgang</b>	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
<b>Bestuhlungsformen</b>			
<b>Bankett (ohne Tanzfläche)</b>	120	192	40
<b>Bankett (mit Tanzfläche)</b>	92	162	—
<b>Stuhlreihen</b>	—	250	50
<b>Parlament</b>	—	80	30
<b>U-Form (innen &amp; außen)</b>	—	50	40
<b>U-Form (außen)</b>	—	30	26
<b>Block</b>	—	30	30
<b>Konditionen</b>	Geschlossene Gesellschaft in Abhängigkeit von Mindestumsatz bzw. Mindestpersonenzahl  nach Vereinbarung	Raumkosten  Halbtags € 800,00 Ganztags € 1.200,00  <i>Kunst- und Kulturpreis Halbtags € 600,00</i>	Raumkosten  Halbtags € 200,00 Ganztags € 350,00  <i>Kunst- und Kulturpreis Halbtags € 150,00</i>

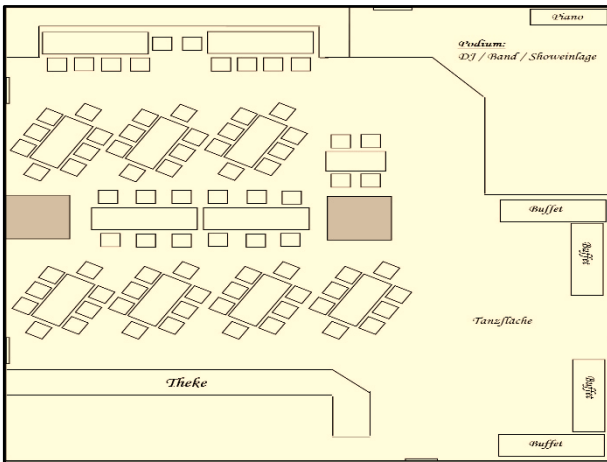
In der Sommerzeit ist unser **Freisitz** mit Platz für 60 Personen für Sie geöffnet. Bei schönem Wetter bereiten wir Ihren Empfang gerne im **Freien** vor.

Ein **Empfang** ist im **Foyer** jederzeit möglich.

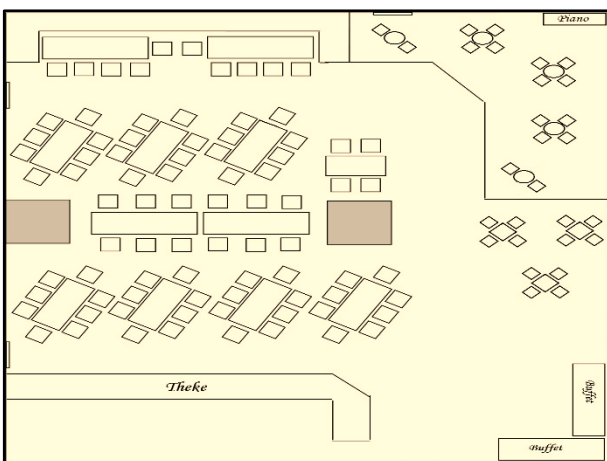
Alle Räume sind **barrierefrei** zugänglich und die Sanitäranlagen sind **behindertengerecht** ausgestattet.

# Restaurant

## Bestuhlungsbeispiel für 92 Personen



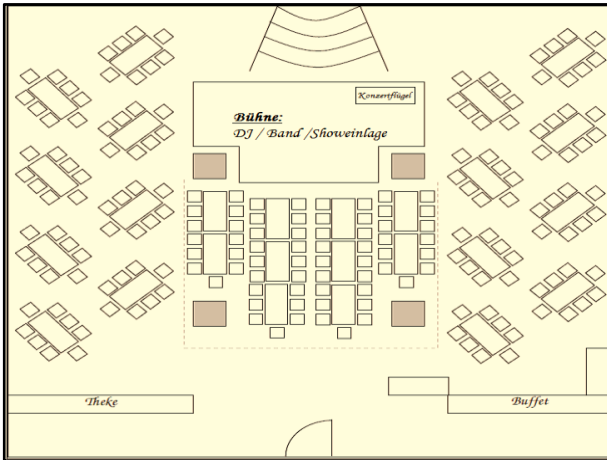
## Bestuhlungsbeispiel für 120 Personen



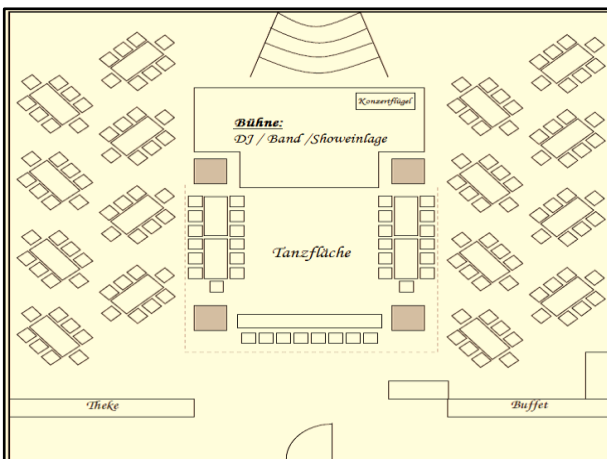
Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich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

# Historischer Festsaal

## Bestuhlungsbeispiel für 192 Personen



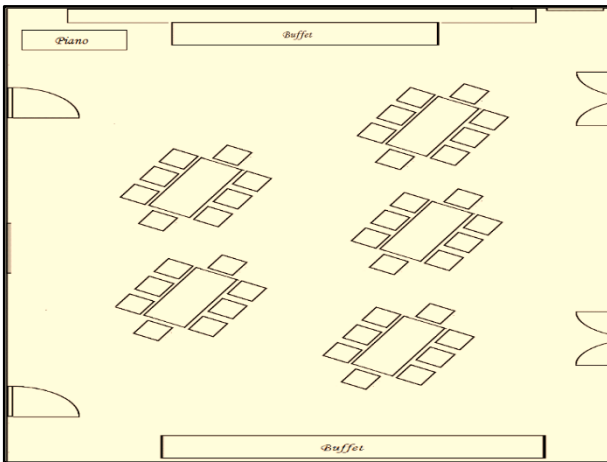
## Bestuhlungsbeispiel für 162 Personen



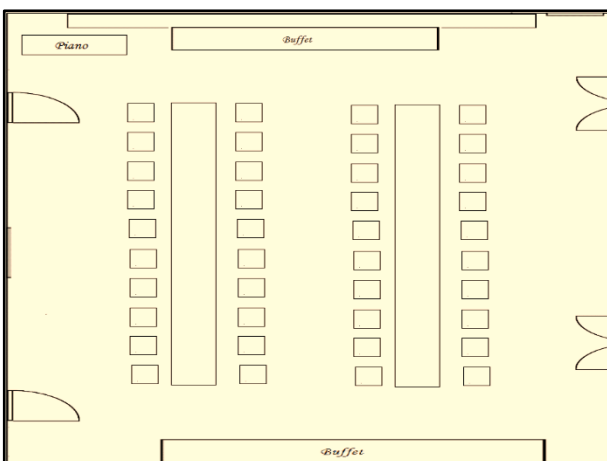
Wir behalten uns vor, unsere Angebotspreise nur für einen Monat zu garantieren. Bei Veranstaltungen, die für die fernere Zukunft (mehr als 1 Monat) geplant sind, könnte daher aufgrund von Preiserhöhungen unserer Lieferanten weitere Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich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

<b>Technische Betreuung</b>	€ 35,00/Stunde
<b>Kleine Tonanlage (inkl. Lautsprecher, DVD/CD-Player, Anschluss für zwei Mikrofone + weiteres Audiogerät)</b>	€ 50,00
<b>Mikrofon (Funk / Stand)</b>	€ 25,00
<b>Beamer und Leinwand</b>	€ 50,00
<b>Rednerpult</b>	€ 20,00
<b>Flipchart / Stellwand / Pinnwand</b>	€ 15,00
<b>Laptop</b>	€ 50,00
<b>Konzertflügel (Historischer Festsaal) Piano (Restaurant, Veranstaltungsraum) zzgl. Kosten für außerturnusmäßige Stimmung auf Wunsch € 100,00</b>	€ 75,00
<b>WLAN</b>	Kostenlos
<b>Fax</b>	€ 0,30/Einheit
<b>Kopie s/w</b>	€ 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](mailto: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	inkl. in Saalmiete
Spitzkerzen weiß + Kerzenständer silberfarben	
Menü-/Buffetkarten 160 g/m <sup>2</sup> weiß	
Papierprägeservietten weiß	
<b>Stoffservietten in weiß</b>	<b>€ 1,50 pro Person</b>
<b>Stretchhussen ganz und in weiß</b> (Nur im historischen Festsaal möglich.)	<b>€ 3,50 pro Person</b>
<b>Halbhussen in grau</b>	<b>inkl. in Saalmiete</b>

*Weitere Dekoration nach Vereinbarung.*

**Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass es untersagt ist, weder Fontänen, Luftschlangen, Blumenblüten oder Konfetti mitzubringen noch in den Räumlichkeiten zu verteilen.**

**Sollte dies trotzdem passieren (z.B. aufgrund einer Überraschung von Gästen) müssen wir eine Sonderreinigung in Höhe von € 50,00/Std. berechnen.**

### 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

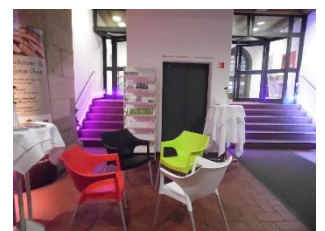
## Sektempfang

<b>Cremant rosè</b>	€ 31,00/0,75 l
<b>Winzersekt</b>	€ 31,00/0,75 l
<b>Valdo Prosecco Superiore</b>	€ 30,80/0,75 l
<b>Prosecco</b>	€ 19,80/0,75 l
<b>Aperol</b>	€ 25,00/0,75 l
<b>Crème de Cassis</b>	€ 19,50/0,50 l
<b>Holunderblütensirup</b>	€ 12,00/0,50 l
<b>Orangensaft</b>	€ 9,00/l
<b>Paulaner Pils</b>	ab € 4,20/0,33 l



## Fingerfood

<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto</b> <small>VEGETARISCH</small>	€ 2,60/Stück
<b>Canapés</b> <small>KLASSISCH / VEGETARISCH / VEGAN</small>	ab € 3,60/Stück
<b>Satéspeße mit pikantem Dip</b>	€ 4,00/Stück
<b>Marinierte Garnelenspieße</b>	€ 4,50/Stück
<b>Bruschetta mit Tomaten und Pilzen</b> <small>VEGAN</small>	€ 2,60/Stück
<b>Hackfleischbällchen auf Kartoffel-Gurken-Salat</b>	€ 4,00/Stück
<b>Halbe belegte Brötchen</b>	€ 2,60/Stück
<b>Butterbrezen</b> <small>VEGETARISCH</small>	€ 2,20/Stück
<b>Quiche mit Lachs und Lauch</b>	€ 4,60/Stück
<b>Quiche mit Speck und Zwiebeln</b>	€ 4,60/Stück
<i>Saisonale Änderungen vorbehalten.</i>	



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** € 5,10/1,00 l

**Labertaler Classic (spritzig) / Labertaler Naturell (still)** € 5,20/0,75 l

**Aqua Morelli (spritzig, still)** € 5,30/0,75 l

**Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite** € 3,90/0,33 l

**Biere der Brauerei Paulaner** ab € 4,20/0,33 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** € 17,50/0,75l

**Weitere Weine á la carte** ab € 25,90/0,75l

Jahrgangsänderungen vorbehalten (Stand: April 2024)

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 Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



## Nachmittagskaffee

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



### Empfehlung Konditorei:

Café und Konditorei Pernsteiner bei Bäckerei SIPL  
Von-der-Tann-Straße 40  
93047 Regensburg  
Tel. 0941 / 795 489

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.

## 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.

*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

### 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<sup>VEGETARISCH</sup> | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern<sup>VEGAN</sup>

**DESSERTS** Apfelstrudel mit Vanillesauce | Bayrisch Creme | Obstsalat<sup>VEGAN</sup>

### Buffet II € 45,00 pro Person

**VORSPEISEN** Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing  
VEGETARISCH / VEGAN | Suppe der Saison | Tafelspitz-Carpaccio mit Parmesanspänen, Rucola und Meerrettich | Semmelknödelsalat<sup>VEGETARISCH</sup>

**HAUPTGÄNGE** Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln | Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut | Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce<sup>VEGETARISCH</sup> | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern<sup>VEGAN</sup>

**DESSERTS** Mousse au Chocolat | Panna Cotta | Zwetschgenröster<sup>VEGAN</sup> | Obstsalat<sup>VEGAN</sup>

*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<sup>VEGAN</sup> | Toskanischer Brotsalat<sup>VEGAN</sup>

**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<sup>VEGETARISCH</sup> | Gemüse der Saison in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern<sup>VEGAN</sup>

**DESSERTS** Mousse au Chocolat | Panna Cotta | Tiramisu | Obstsalat<sup>VEGAN</sup>

*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 Preisadjustierungen 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 <sup>VEGETARISCH</sup> **€ 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

<b>Sonntag bis Donnerstag</b>	Beginn der Sperrzeit ab 1:00 Uhr Es ist keine Sperrzeitverkürzung möglich.
<b>Freitag und Samstag</b>	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 eine Hauptspeise pro Person (unabhängig von Menü oder Buffet) und Getränke für bis zu **zwei Personen** frei (Fahrer und 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 innerhalb Regensburgs 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 Preisadjustierungen nötig sein. Die angebotenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. und unter Vorbehalt. Wir bitten um Ihr Verständnis.



## Rahmenprogramm

	<b>Kontaktdaten</b>
<b>DJs</b>	DJ Wolfgang Dantl 0172 8948 933   <a href="mailto:dantl@t-online.de">dantl@t-online.de</a>
	DJ Martin Rödl 0941 7040 307
<b>Piano / Klavier</b>	Matthias Leitner 09404 649 293   0173 3685 803   <a href="https://www.matthiasleitner.de">https://www.matthiasleitner.de</a>
	Sänger Gunther Conrad mit Band 0176 2216 3221   <a href="http://www.guntherconrad.de">www.guntherconrad.de</a>
	Hans Weger 0172 217 2257   <a href="mailto:call.it.out.gospelchor@gmail.com">call.it.out.gospelchor@gmail.com</a>   <a href="http://www.call-it-out.com">www.call-it-out.com</a>
	Yuuki OBA – Pianist zu jedem Anlass 0176 2868 7180   <a href="mailto:yuuki.oba@gmail.com">yuuki.oba@gmail.com</a>
<b>Bands</b>	Picasso Quartett mit Sängerin Petra Soden 09402 506 4897   0941 696 760   <a href="http://www.picassoquartett.de">www.picassoquartett.de</a>
	Hot Stuff mit Eugen Kutzer 0941 52 580   <a href="https://www.eugen-kutzer.de">https://www.eugen-kutzer.de</a>
	Gerwin Eisenhauer 0176 41404949   <a href="http://www.gerwin-eisenhauer.de">www.gerwin-eisenhauer.de</a>
	Trio Salato 09471 3084 637   <a href="http://www.triosalato.de">www.triosalato.de</a>
	Axel Prasuhn 0941 560 327   <a href="http://www.tnt-productions.de">www.tnt-productions.de</a>
	Erwin und die Heckflossen 0941 563 592   <a href="http://www.heckflossen.de">www.heckflossen.de</a>
	Susanne Pointinger 0941 563 592   <a href="http://www.susanne-pointinger.de">www.susanne-pointinger.de</a>
	Noble Players   Swing, Lounge & More 0172 9106 262   <a href="https://nobleplayers.band">https://nobleplayers.band</a>
<b>Fotobox</b>	Matthias Russwurm (MARU Fotobox) 0151 6514 6362   <a href="mailto:MARU-FOTOBOX@WEB.DE">MARU-FOTOBOX@WEB.DE</a>
<b>Hochzeitsvideograf</b>	David Boci 0151 12244269 <a href="http://www.boci-weddingfilms.de">www.boci-weddingfilms.de</a>
<b>Showeinlage</b>	Matthias Gietl (Zauberei, Jonglage, LED-Act, Worttheater) Weißgerbergraben 24   93047 Regensburg 0170 5801 002   <a href="https://www.matthias-gietl.de">https://www.matthias-gietl.de</a>
<b>Stadtführung</b>	Stadtmaus (Showeinlage, Stadtführung) Thundorferstr. 1   93047 Regensburg 0941 230 360-0   <a href="https://www.stadtmaus.de">https://www.stadtmaus.de</a>
<b>Ausstellungen</b>	Städtische Galerie Leerer Beutel   0941 507 2440   <a href="https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/staedtische-galerie-im-leeren-beutel">https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/staedtische-galerie-im-leeren-beutel</a>
<b>Kino</b>	Filmgalerie Leerer Beutel 0941 2984 563   <a href="https://www.filmgalerie.de">https://www.filmgalerie.de</a>
<b>Jazz-Veranstaltungen</b>	Jazzclub Leerer Beutel 0941 563 375   <a href="https://www.jazzclub-regensburg.de">https://www.jazzclub-regensburg.de</a>
<b>Museum</b>	Haus der Bayerischen Geschichte 0941 598510   <a href="https://www.museum.bayern">https://www.museum.bayern</a> Historisches Museum Regensburg   0941 5072448   <a href="https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/historisches-museum">https://www.regensburg.de/kultur/museen/alle-museen/historisches-museum</a>

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

<b>ACHAT Plaza Herzog am Dom Regensburg Domplatz 3, 93047 Regensburg</b>	0941 / 584 000 <a href="https://achat-hotels.com/hotel/regensburg">https://achat-hotels.com/hotel/regensburg</a>
<b>Hotel Goliath Goliathstr. 10, 93047 Regensburg</b>	0941 / 2000 900 <a href="https://www.hotel-goliath.de/">https://www.hotel-goliath.de/</a>
<b>Hotel David Goldene-Bären-Str. 7, 93047 Regensburg</b>	0941 / 2000 900 <a href="https://www.hotel-david.de/">https://www.hotel-david.de/</a>
<b>Hotel Orphée (Großes Haus / Kleines Haus) Untere Bachgasse 8, 93047 Regensburg</b>	0941 / 596 020 <a href="https://hotel-orphee.de">https://hotel-orphee.de</a>
<b>Altstadthotel Arch Haidplatz 2-4, 93047 Regensburg</b>	0941 / 586 60 <a href="http://www.regensburghotel.de">http://www.regensburghotel.de</a>
<b>Münchner Hof / Dependance Blauer Turm Tändlergasse 9 + 14, 93047 Regensburg</b>	0941 / 584 40 <a href="https://www.muenchner-hof.de">https://www.muenchner-hof.de</a>
<b>Hotel Lux Stadtamhof 24, 93059 Regensburg</b>	0941 / 857 24 <a href="http://www.hotel-lux.eu">www.hotel-lux.eu</a>
<b>Buchungsportal bei Regensburg Tourismus GmbH</b>	0941 / 507 44 10 <a href="https://tourismus.regensburg.de/uebernachten.html">https://tourismus.regensburg.de/uebernachten.html</a>
<b>Ferienwohnungen mit Frühstück in Regensburg</b>	<a href="https://www.bed-and-breakfast-regensburg.de">https://www.bed-and-breakfast-regensburg.de</a>
<b>Altstadthotels</b>	<a href="https://hotels-in-regensburg.com/altstadthotels">https://hotels-in-regensburg.com/altstadthotels</a>

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 Preisadjustierungen 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  
Hochzeitswunschlise 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: 13.03.2025)

## § 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.

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.

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.

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 Verzugsschadens 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.

#### **§ 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.

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.

#### **§ 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 Verzugsschadens 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 anzunehmen. 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 Beschaffenheitsangaben**

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 Beschaffenheitsangaben zuvor von uns ausdrücklich schriftlich als rechtsverbindliche Beschaffenheitsangaben 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.

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**

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.

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 sonstigen 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**

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.

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.

#### **§ 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.

