



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Bankettmappe

Stand: 10.01.2019

Restaurant Leerer Beutel



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	www.leerer-beutel.de
Twitter	https://twitter.com/LeererBeutel
Facebook	www.facebook.com/restaurantleererbeutel
Instagram	www.instagram.com/restaurant_leerer_beutel
Google+	https://plus.google.com/114123162084061192173

Öffnungszeiten, Besichtigung, Beratung

Öffnungszeiten Restaurant	Mo 18.00-1.00 Uhr / Di-Sa 11.00-1.00 Uhr / So geschlossen
Öffnungszeiten Küche	Mittag 11.30-14.00 Uhr / Abend 18.00-22.00 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 folgendem Link: www.leerer-beutel.de/AGB-s



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

1. <i>Inhaltsverzeichnis</i>	2
2. <i>Grußwort und Vorstellung</i>	3
3. <i>Räumlichkeiten (Kapazitäten, Kosten, Raumpläne, Bilder)</i>	4
4. <i>Veranstaltungstechnik</i>	8
5. <i>Dekoration</i>	9
6. <i>Empfang</i>	10
7. <i>Getränke</i>	11
8. <i>Nachmittagskaffee</i>	12
9. <i>Fingerfood</i>	13
10. <i>Speisen á la carte, Menü und Buffet</i>	14
11. <i>Mitternachtssnack, Kinderspeisen, Gruppenreisen</i>	18
12. <i>Lieferanten</i>	19
13. <i>Tagungen</i>	20
14. <i>Catering außer Haus</i>	21
15. <i>Rahmenprogramm</i>	22
16. <i>Sperrzeitregelung, Übernachtung</i>	23
17. <i>Hochzeitscheckliste</i>	24
18. <i>Anfahrtsinformationen, Parkmöglichkeit Pkw, Haltemöglichkeit Reisebusse</i>	25
19. <i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	26



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

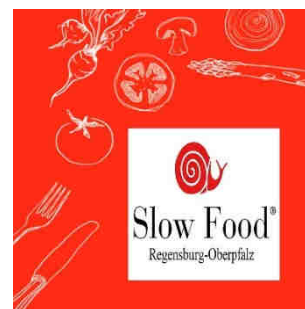
Sehr geehrte Gäste,

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

Unsere individuell geführte Gastronomie steht seit über 25 Jahren für Qualität und Flexibilität.

*Wir sind Mitglied der **Slow Food**-Regionalgruppe Regensburg/Opf.:
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/regensburg_oberpfalz.*

Gemäß der Philosophie von Slow Food arbeiten wir mit regionalen und saisonalen Produkten (Lieferanten s. S. 19), die wir stets frisch für Sie zubereiten. Unser erfahrenes Küchenteam kocht gerne für Sie auch vegetarisch, vegan und jederzeit für Allergiker.



Sehr 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.





Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Räumlichkeiten

	Restaurant EG Ost	Historischer Festsaal EG West	Veranstaltungsraum 1. OG Ost
Bestuhlungsformen	Eine kleine Auswahl an Beispielgrundrissen und -bildern finden Sie auf den Folgeseiten.		
Bankett (ohne Tanzfläche)	120	200	40
Bankett (mit Tanzfläche)	90	170	—
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 <ul style="list-style-type: none"> • Mindestumsatz bzw. • Mindestpersonenzahl nach Vereinbarung	Raumkosten <u>halbtags</u> € 392,70 Brutto inkl. 19 % MwSt <u>ganztags</u> € 642,60 Brutto inkl. 19 % MwSt	Raumkosten <u>halbtags</u> € 148,75 Brutto inkl. 19 % MwSt <u>ganztags</u> € 279,65 Brutto inkl. 19 % MwSt

- In der Sommerzeit ist der **Freisitz** mit Platz für 80 Personen für Sie geöffnet.
- Ein **Empfang** ist im **Foyer** jederzeit möglich und bei schönem Wetter sehr gerne auch im **Freien**.
- Alle Räume sind **barrierefrei** zugänglich und die Sanitäreinrichtungen sind **behindertengerecht** ausgestattet.



Feste feiern wie sie fallen

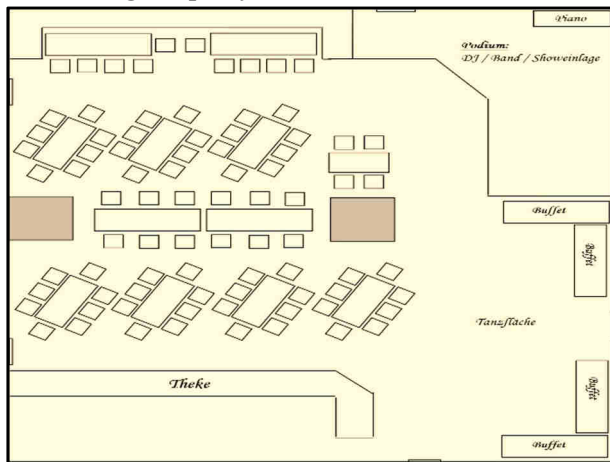
Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

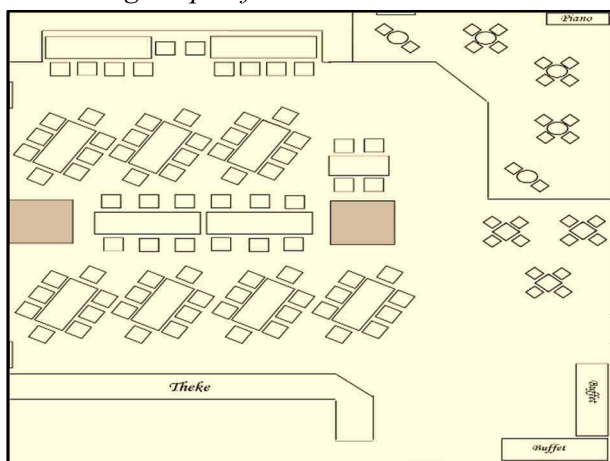
Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Restaurant

Bestuhlungsbeispiel für 92 Personen



Bestuhlungsbeispiel für 120 Personen





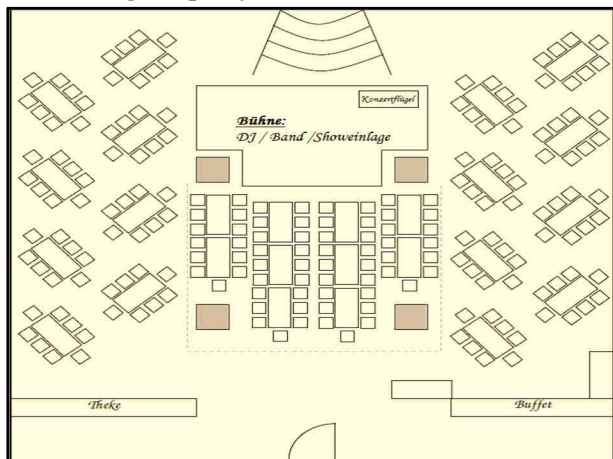
Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

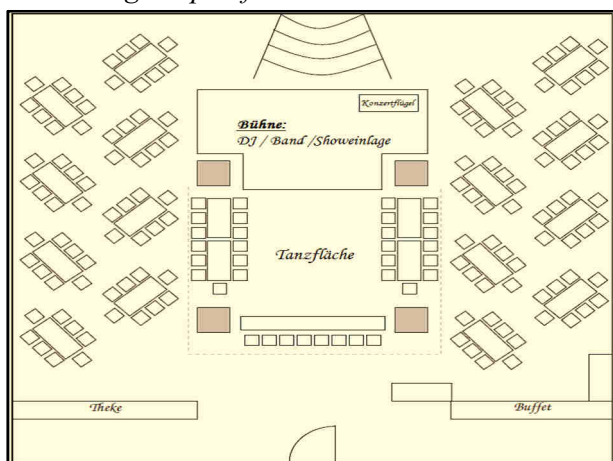
Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Historischer Festsaal

Bestuhlungsbeispiel für 192 Personen



Bestuhlungsbeispiel für 162 Personen





Feste feiern wie sie fallen

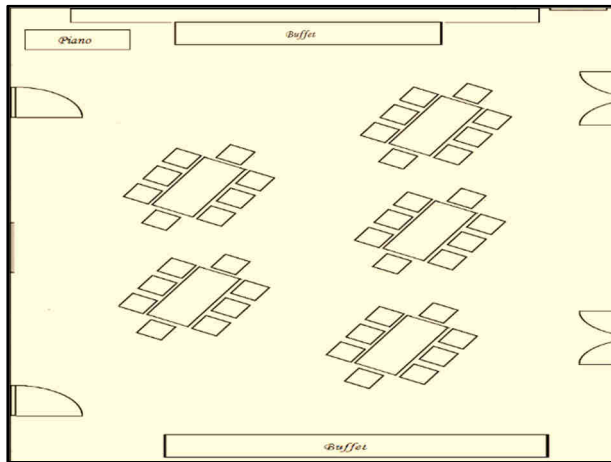
Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern**

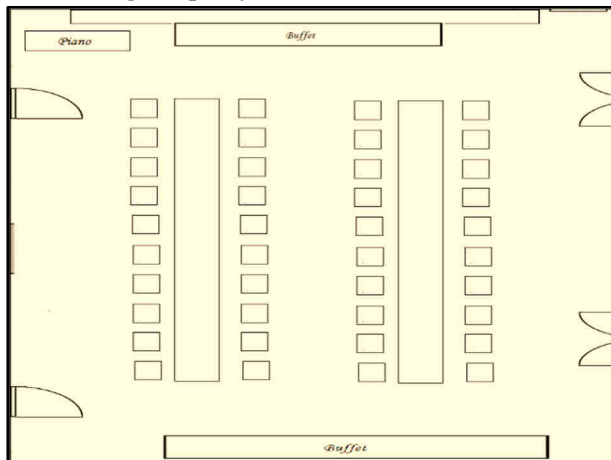
Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Veranstaltungsraum

Bestuhlungsbeispiel für 40 Personen (Acht-Personen-Tische)



Bestuhlungsbeispiel für 40 Personen (Zwei große Tafeln)





Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Veranstaltungstechnik

**Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt**

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 und eine technische Betreuung steht Ihnen unser 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: www.jazzclub-regensburg.de



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Dekoration

	Bruttopreis inkl. 19 % MwSt
Tischdekoration <ul style="list-style-type: none"> • Stofftischdecken weiß • Spitzkerzen weiß + Kerzenständer silberfarben • Porzellanvasen weiß + Einzelblüten der Saison • Stoffservietten weiß bzw. Papierprägeservietten weiß • Menü-/Buffetkarten 160 g/m² weiß 	€ 1,50/Person (mit Stoffservietten) bzw. € 0,00/Person (mit Papierprägeservietten)
Stuhlhussen bodentief weiß (Nur im historischen Festsaal möglich.)	€ 7,50/Stück
Stuhlhussen halb weiß/grau/anthrazit/schwarz (Nur im historischen Festsaal möglich.)	€ 3,50/Stück



➤ **Weitere Dekoration ist nach Vereinbarung sehr gerne möglich.**

Empfehlung Floristen:

- Die Blumenbühne, Bruderwöhrdstraße 10, 93055 Regensburg
T. 0941 / 4652 3722, www.dieblumenbuehne.de
- Blumen Speth GmbH, Prüfeninger Str. 70, 93049 Regensburg
T. 0941 / 22190, www.blumen-speth.de



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

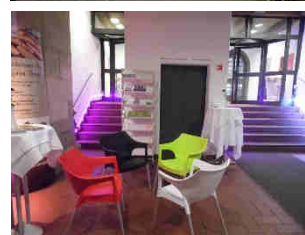
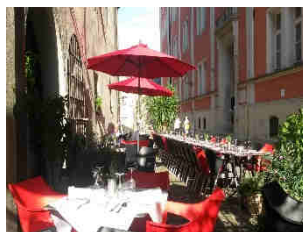
**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Empfang

**Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt**

<i>Winzersekt</i>	€ 26,00/0,75 l
<i>Valdo Prosecco</i>	€ 22,50/0,75 l
<i>Prosecco</i>	€ 16,80/0,75 l
<i>Aperol</i>	€ 22,00/0,75 l
<i>Crème de Cassis</i>	€ 17,50/0,5 l
<i>Holunderblütensirup</i>	€ 10,00/0,5 l
<i>Orangensaft</i>	€ 6,50/l
<i>Kleines Pils</i>	€ 3,00/0,33 l



➤ Fingerfood

Sehr gerne bieten wir Ihnen zum Empfang auch Fingerfood an.

Einen kleinen Auszug aus unserem Angebot an Fingerfood finden Sie auf den folgenden Seiten.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Getränke (Kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte.)

**Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt**

Tafelwasser	€ 4,60/l
Labertaler Classic (spritzig) / Labertaler Naturell (still)	€ 4,20/0,75 l
Acqua Morelli (spritzig, still)	€ 5,20/l
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	€ 2,90/0,33 l
Bianco Vergine (Weißwein) / Montepulciano (Rotwein)	€ 21,00/l
Grüner Veltliner (Weißwein) / Zweigelt (Rotwein)	€ 23,00/l
Biere der Brauerei Paulaner	Ab € 3,50/0,5 l
Espresso	€ 1,70
Kaffee	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,40

➤ **Korkgeld**

**Für die Bereitstellung von Gläsern für mitgebrachte spezielle Weine
berechnen wir ein sog. Korkgeld i. H. v. € 12,00/0,75 l.**



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Nachmittagskaffee

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

Filterkaffee	€ 10,00/l (= 7 Tassen)
Tee	€ 10,00/l (= 7 Tassen)
Weitere Kaffee- und Teespezialitäten à la carte	Ab € 1,70



➤ Tellergeld

Für die Bereitstellung von Kuchentellern/-besteck für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein sog. Tellergeld i. H. v. € 1,80/Person.

Empfehlung Konditoreien:

- Café und Konditorei Pernsteiner, Von-der-Tann-Straße 40, 93047 Regensburg
T. 0941 / 795 489
www.pernsteiner.net
- Konditorei Opera, Prüfeninger Straße 44a 93049 Regensburg
T. 0941 / 598 6520
www.facebook.com/Konditorei-Opera



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Fingerfood *(Kleiner Auszug aus unserem Angebot an Fingerfood.)*

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto <small>VEGETARISCH</small>	€ 2,00/Stück
Canapés <small>KLASSISCH / VEGETARISCH / VEGAN</small>	Ab € 2,50/Stück
Satéspeße mit pikantem Dip	€ 3,50/Stück
Marinierte Garnelenspieße	€ 3,50/Stück
Bruschetta mit Tomaten und Pilzen <small>VEGAN</small>	€ 2,00/Stück
Hackfleischbällchen auf Kartoffel-Gurken-Salat	€ 2,50/Stück
Halbe belegte Brötchen	€ 2,00/Stück
Butterbrezen <small>VEGETARISCH</small>	€ 1,80/Stück
Quiche mit Lachs und Lauch Quiche mit Speck und Zwiebeln	€ 2,50/Stück



Saisonale Änderungen vorbehalten.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Speisen à la carte, Menü und Buffet

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

<p>Speisen à la carte Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie hier: www.leerer-beutel.de/Speisekarte ➤ Bei größerer Personenzahl: Kleine Karte nach Empfehlung des Küchenchefs. Saisonaler Vorschlag des Küchenchefs mit einer ausgewogenen Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen aus der aktuellen Speisekarte.</p>	<p>Preis pro Person nach Auswahl und Verbrauch</p>
<p>Menü Vorspeise, Hauptspeisenauswahl (Fisch, Fleisch, vegetarisch/vegan), Nachspeise</p>	<p>Ab € 25,00/Person</p>
<p>Buffet (Ab 50 Personen möglich.) Vor-, Haupt- und Nachspeisen</p>	<p>Ab € 30,00/Person</p>

- Eine kleine Auswahl an allgemeinen Menü- und Buffetvorschlägen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.
- Eine Kombination aus Menü und Buffet sowie auch eine individuelle Zusammenstellung der Einzelkomponenten sind nach Rücksprache sehr gerne möglich.
- Saisonale Speisen wie z. B Spargel oder Erdbeere 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.
- Über neue Anregungen freuen wir uns sehr und erfüllen Ihre persönlichen Wünsche sehr gerne.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Menü I € 25,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

	<p><u>Vorspeise</u> Aufgeschmalzene Kartoffelsuppe mit Majoran</p> <p><u>Hauptspeise</u> Spanferkelkeule mit Honigkruste auf Dunkelbiersauce mit Reiberknödel und Bayrisch Kraut</p> <p><u>Nachspeise</u> Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	--

Menü II € 28,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

	<p><u>Vorspeise</u> Kleine selbstgemachte Antipasti von in Olivenöl eingelegtem Gemüse ^{VEGAN}</p> <p><u>Hauptspeise</u> Ossobuco auf tomatisiertem Kräuterjus mit Polenta und Schmort Gemüse</p> <p><u>Nachspeise</u> Panna Cotta mit frischem Obstsalat</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	--

Menü III € 30,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

	<p><u>Vorspeise</u> Bunter Salat mit Brotkrusterln, Parmesanspänen und Balsamicodressing ^{VEGETARISCH}</p> <p><u>Hauptspeisenauswahl</u> Brasato auf Rotweinsauce mit Pasta und Gemüse oder Gemüsecurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Reis ^{VEGAN}</p> <p><u>Nachspeise</u> Variation von Panna Cotta, Mousse au Chocolat und frischem Obstsalat</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	--

Menü IV € 35,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

	<p><u>Vorspeise</u> Bunter Salat mit Kräutercroûtons und Pfirsich-Orangen-Dressing ^{VEGAN}</p> <p><u>Zwischengang</u> Suppe der Saison</p> <p><u>Hauptspeisenauswahl</u> Saiblingsfilet mit Sesamkruste auf Weißweinsauce mit Reis und Gemüse oder Schweinefilet auf Cognacrahmsauce mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Gemüse oder Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen und Kirschtomaten in Parmesanbutter geschwenkt ^{VEGETARISCH}</p> <p><u>Nachspeise</u> Mousse au Chocolat mit frischen Früchten</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	--



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Buffet I € 30,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

Ab 50 Personen möglich.

	<p><u>Vorspeisen</u> Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing ^{VEGETARISCH / VEGAN} Suppe der Saison Bruschetta mit Tomaten und Pilzen ^{VEGAN}</p> <p><u>Hauptspeisen</u> Coq au vin mit Spätzle Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce ^{VEGETARISCH} Gemüse in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern ^{VEGAN}</p> <p><u>Nachspeisen</u> Apfelstrudel mit Vanillesauce Joghurt-Limetten-Creme Obstsalat ^{VEGAN}</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	---

Buffet II € 38,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

Ab 50 Personen möglich.

	<p><u>Vorspeisen</u> Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing ^{VEGETARISCH / VEGAN} Suppe der Saison Tafelspitzcarpaccio mit Parmesanspänen, Rucola und Meerrettich Semmelknödelsalat ^{VEGETARISCH}</p> <p><u>Hauptspeisen</u> Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln Geschmorte Entenschlegel mit Orangenjus, Semmelknödel und Blaukraut Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut Spinatnocken mit Rahmschwammerl ^{VEGETARISCH} Gemüse in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern ^{VEGAN}</p> <p><u>Nachspeisen</u> Selbstgemachter Kuchen Bayrisch Creme Zwetschgenröster ^{VEGAN} Obstsalat ^{VEGAN}</p> <p>Saisonale Änderungen vorbehalten.</p>
--	--



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Buffet III € 44,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

Ab 50 Personen möglich.

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 von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse ^{VEGAN}

Toskanischer Brotsalat ^{VEGAN}

Hauptspeisen

Lachstranche mit Kräuterkruste, Weißweinsauce und Reis

Pollo alla Cacciatora

Ligurischer Schweinebraten mit Rotwein-Balsamico-Jus und Rosmarinkartoffeln

Ossobuco mit tomatisiertem Kräuterjus und Polenta

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen und Kirschtomaten in Salbeibutter geschwenkt ^{VEGETARISCH}

Gemüse in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern ^{VEGAN}

Nachspeisen

Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Tiramisu, Obstsalat ^{VEGAN}

Saisonale Änderungen vorbehalten.

Buffet IV € 59,00/Person Brutto inkl. 19 % MwSt

Ab 50 Personen möglich.

Vorspeisen

Salatbuffet aus Gurken-, Karotten-, Tomaten- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing ^{VEGETARISCH / VEGAN}

Suppe der Saison

Meeresfrüchtesalat mit Reis, Gemüsejulienne und Zitronengras

Culatello mit Honigfrüchten

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen im Speckmantel

Tafelspitzcarpaccio mit Parmesanspänen, Rucola und Meerrettich

Büffelmozzarellasalat mit Basilikum und feiner italienischer Vinaigrette ^{VEGETARISCH}

Rotweibirne mit gefüllt mit Gorgonzolacreme ^{VEGETARISCH}

Selbstgemachte Antipasti von gebratenem, in Olivenöl eingelegtem Gemüse ^{VEGAN}

Hauptspeisen

Kabeljaufilet und Riesengarnelen in Kräuterolivenöl gebraten mit Weißweinsauce und Reis

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Maishähnchenbrust mit Sherrysauce und getrüffeltem Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln

Bœuf bourguignon in Rotwein geschmort mit Spätzle

Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten in Salbeibutter geschwenkt ^{VEGETARISCH}

Gemüse in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern ^{VEGAN}

Nachspeisen

Joghurt-Limetten-Creme, Mousse au Chocolat, Biscuit à l'orange, Apfeltarte, Obstsalat ^{VEGAN}

Saisonale Änderungen vorbehalten.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Mitternachtssnack

Bruttopreis inkl. 19 % MwSt

Schinken-, Salami- und Käseplatte mit pikanten Beilagen, Butter und Brot

€ 8,50/Person

Kinderspeisen (Für Kinder bis 12 Jahre.)

Bruttopreis inkl. 19 % MwSt

Speisen à la carte / Menü / Buffet

halber Preis

Kinderkarte

Hauptspeisen

Nudeln mit Sauce € 3,50

Knödel mit Sauce € 3,50

Pommes mit Ketchup ^{VEGETARISCH} € 3,50

Buntes Gemüse mit frischen Kräutern ^{VEGAN} € 3,50

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup € 6,50

Nachspeisen

Verschiedene Eissorten € 1,30/Kugel

Gruppenreisen

Bruttopreis inkl. 19 % MwSt

Speisen à la carte

Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie hier: www.leerer-beutel.de/Speisekarte

➤ Hier: Ggf. kleine Karte nach Empfehlung des Küchenchefs.

Saisonaler Vorschlag des Küchenchefs mit einer ausgewogenen Auswahl aus der aktuellen Speisekarte.

Preis pro Person:

Nach Auswahl und Verbrauch

Menü

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

Ab € 25,00/Person

Buffet (Ab 50 Personen möglich.)

Vor-, Haupt- und Nachspeisen

Ab € 30,00/Person

- Ab 20 Personen sind die Speisen für eine Person frei (Fahrer oder Reiseleiter).
Ab 30 Personen sind die Speisen für zwei Personen frei (Fahrer und Reiseleiter).

Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Lieferanten

Produkt	Lieferant
Fisch	Fischhof Mulzer , Oberweiherhaus 1, 92421 Schwandorf www.fischhof-mulzer.de
Schwein	Metzgerei Meindl , Friedrich-Friesen-Straße 2, 93133 Burglengenfeld www.meindl-metzgerei.de Bioschwein Familie Glaser , Jakobsweg 4, 93176 Beratzhausen-Unterpfraundorf hofladenglaser@t-online.de
Rind	Angusrind Finkenhof Alois Schneider , Finkenhof 2, 93449 Waldmünchen-Untergrafenried www.finkenhof-angus.de Tännesberger Rotvieh Alois Schwarz , St.-Jodok-Straße 6, 92723 Tännesberg www.taennesberger-rotvieh.de Demeter-Weiderind Schneiderhof Gabriele Ram , Zieglmühle 2, 92648 Vohenstrauß www.demeter-schneiderhof.de
Lamm	Projektmanagement Juradistl , c/o landimpuls GmbH, Bayernstraße 11, 93128 Regensburg www.juradistl.de
Wild	Aus heimischer Jagd.
Käse	Biokäserei Wohlfahrt , Weissenberg 1, 92265 Edelsfeld www.hofkaeserei-wohlfahrt.de
Obst, Gemüse, Kräuter	Gemüsehof Köstlmeier , Nürnberger Str. 342, 93059 Regensburg, www.koestlmeier-gemuesehof.de Früchte Meindl , Klosterberg 8, 92431 Neunburg vorm Wald www.fruechte-meindl.de Gemüsebau Sabine Hauner , Nürnberger Str. 332, 93059 Regensburg
Spargel	Biolandhof Keil , Marienplatz 1, 93309 Kelheim / Kapfelberg www.spargel-insel.com
Wildkräuter	Margarete Morché , Martin-Greif-Str. 4, 93051 Regensburg, 0173 / 3685 932 www.facebook.com/margaretemorche
Küchenkräuter	Aus dem eigenen Kräutergarten
Eier	Hühnerhof Strauß , Hadersbach 54A, 94333 Geiselhöring www.straussei.de
Nudeln, Weißbrot, Saucen, Dressings	Restaurant Leerer Beutel www.leerer-beutel.de
Weine	Weinkontor Sinzing , Laberstraße 7a, 93161 Sinzing www.weinkontor-sinzing.de
Biere	Paulaner Brauerei , Ohlmüllerstraße 42, 81541 München www.paulaner.de
Säfte, Nektare	Privatkeltere Nagler , Galgenbergstr. 17, 93053 Regensburg www.kelterei-nagler.de
Kaffeespezialitäten	Lavazza www.lavazza.de
Teespezialitäten	Teelust, Inh. Rick Prokein , Weiße-Lamm-Gasse 1 / Salzstadel, 93047 Regensburg www.teelust.de



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Tagungen

Tagungsgetränke (Selbstbedienung am Buffet während der gesamten Tagung)

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

Labertaler Classic (spritzig) / Labertaler Naturell (still)	€ 4,20/0,75 l
Acqua Morelli (spritzig, still)	€ 5,20/l
Säfte / Nektare	€ 6,50/l
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	€ 2,90/0,33 l

Kaffeepause (Selbstbedienung am Buffet nach vereinbarten Bewirtungszeiten)

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

Filterkaffee / Tee	€ 10,00/l (= 7 Tassen)
Selbstgemachter Kuchen / Gebäckteilchen	€ 2,50/Stück
Halbe belegte Brötchen	€ 2,00/Stück
Butterbrezen	€ 1,80/Stück
Obst	€ 1,00/Portion

Tagungspauschale

Bruttopreis inkl. 19 % MwSt

Vormittagspause	Filterkaffee, Tee, Tafelwasser, Säfte Butterbrezen, Obst
Mittagspause	Tafelwasser, Säfte Tellergericht (klassisch/vegetarisch/vegan)
Nachmittagspause	Filterkaffee, Tee, Tafelwasser, Säfte Selbstgemachter Kuchen/Gebäckteilchen, Obstsalat
Pauschalpreis pro Person	€ 26,00/Person



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Catering außer Haus

Bruttopreis
inkl. 19 % MwSt

Stehische mit Stoffhussen/Stofftischdecken weiß	€ 15,00/Stück
Stofftischdecken groß (140 cm x 220 cm) weiß	€ 5,80/Stück
Stofftischdecken klein (140 cm x 140 cm / 160 cm x 160 cm) weiß	€ 4,80/Stück
Stoffserviette	€ 1,50/Stück
Pauschale für Buffetgedeck <small>(inkl. Wärmebehälter, Teller, Besteck, Papierservietten)</small>	€ 3,50/Person
Pauschale für Kaffeegedeck <small>(inkl. Wärmebehälter, Tassen, Untertassen, Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel, Papierservietten)</small>	€ 2,50/Person
Gläser	€ 0,50/Stück
Personalkosten Auf-/Abbaukraft	€ 20,00/Person und Stunde
Personalkosten Servicekraft	€ 20,00/Person und Stunde
Personalkosten Küchenhilfe	€ 15,00/Person und Stunde
Personalkosten Koch	€ 35,00/Person und Stunde
Liefergebühr im Stadtbereich	€ 15,00/pauschal
Liefergebühr außerhalb der Stadt	€ 0,30/gefahrene km



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Rahmenprogramm

Kontaktdaten

DJ	<p><u>DJ Wolfgang Dantl</u> 09471 / 640, 0172 / 8948 933, dantl@t-online.de</p> <p><u>DJ Martin Rödl</u> 0941 / 7040 307</p>
Piano / Klavier	<p><u>Peter Kovacs</u> 0941 / 511 77, 0174 / 3944 854</p> <p><u>Matthias Leitner</u> 09404 / 649 293, 0173 / 3685 803, www.matthiasleitner.de</p>
Band	<p><u>Sänger Gunther Conrad mit Band</u> 0176 / 2216 3221, www.guntherconrad.de</p> <p><u>Picasso Quartett mit Sängerin Petra Soden</u> 09402 / 506 4897, 0941 / 696 760, www.picassoquartett.de</p> <p><u>Hot Stuff mit Eugen Kutzer</u> 0941 / 52 580, www.eugen-kutzer.de</p> <p><u>Gerwin Eisenhauer</u> 0172 / 960 1489, www.gerwin-eisenhauer.de</p> <p><u>Trio salato</u> 09471 / 3084 637, www.triosalato.de</p> <p><u>Axel Prasuhn</u> 0941 / 560 327, www.tnt-productions.de</p> <p><u>Erwin und die Heckflossen</u> 0941 / 563 592, www.heckflossen.de</p> <p><u>Susanne Pointinger</u> 0941 / 563 592, www.susanne-pointinger.de</p>
Showeinage / Stadtführung	<p><u>Matthias Gietl (Zauberei, Jonglage, LED-Act, Worttheater)</u> Weißgerbergraben 24, 93047 Regensburg, 0170 / 5801 002, www.matthias-gietl.de</p> <p><u>Stadtmaus (Showeinage, Stadtführung)</u> Thundorferstr. 1, 93047 Regensburg, 0941 / 230 360-0, www.stadtmaus.de</p>
Kulinarische Stadtführung	<p><u>eat-the-world Regensburg mit Barbara Somogyi</u> 0941 / 3962 268, www.eat-the-world.com/regensburg.html</p>
Genuss für Auge und Ohr im Leeren Beutel	<p><u>Städtische Galerie Leerer Beutel</u> 0941 / 507 2440, www.regensburg.de/kultur/museen-in-regensburg/staedtische-museen/leerer-beutel</p> <p><u>Filmgalerie Leerer Beutel</u> 0941 / 2984 563, www.filmgalerie.de</p> <p><u>Jazzclub Leerer Beutel</u> 0941 / 563 375, www.jazzclub-regensburg.de</p>



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Sperrzeitregelung

Bruttopreis inkl. 19 % MwSt

Sonntag bis Donnerstag	<u>Beginn der Sperrzeit ab 1.00 Uhr</u> Es ist keine Sperrzeitverkürzung möglich.
Freitag und Samstag	<u>Beginn der Sperrzeit ab 2.00 Uhr</u> Es ist eine Sperrzeitverkürzung möglich. <ul style="list-style-type: none"> • Gebühr für Beantragung der Sperrzeitverkürzung € 50,00 • Servicepauschale € 100,00 <p>➤ <u>Dann: Beginn der Sperrzeit ab 4.00 Uhr</u></p>

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/de/hotel/regensburg
Hotel Goliath / Hotel David Goliathstr. 10 / Goldene-Bären-Str. 7 93047 Regensburg	0941 / 2000 900 www.hotel-goliath.de www.hotel-david.de
Hotel Orphée (Großes Haus / Kleines Haus) Untere Bachgasse 8, 93047 Regensburg	0941 / 596 020 http://hotel-orphee.de/
Altstadthotel Arch Haidplatz 2-4, 93047 Regensburg	0941 / 586 60 www.regensburghotel.de/altstadthotel-arch
Münchner Hof / Dependance Blauer Turm Tändlergasse 9 + 14, 93047 Regensburg	0941 / 584 40 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	www.bed-and-breakfast-regensburg.de



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Hochzeitscheckliste

Acht Monate vor dem Hochzeitstermin	Sechs Monate vor dem Hochzeitstermin
<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Trauringe aussuchen ○ Einladungen in Druck geben ○ Räumlichkeiten fest buchen ○ Hochzeitsanzug aussuchen ○ Flitterwochen planen ○ Musik organisieren ○ Hochzeitswunschlister erstellen und bekanntgeben
Drei Monate vor dem Hochzeitstermin	Zwei Monate vor dem Hochzeitstermin
<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	Am Hochzeitstag
<ul style="list-style-type: none"> ○ Trauringe abholen ○ Morgengabe für Sie und Ihn kaufen ○ Hochzeitsrobe anprobieren und evtl. Änderungen vornehmen lassen ○ Generalprobe ○ Gästebuch organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Trauringe, Brautstrauß und Dokumente nicht vergessen ○ Den glücklichsten Tag des gesamten Lebens verbringen



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Anfahrtsinformationen

Restaurant Leerer Beutel, Bertoldstr. 9, 93049 Regensburg

Anreise per Bahn	<p>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</p>
Anreise per Pkw / Bus	<p>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 der Leere Beutel befindet sich zu Ihrer Linken</p> <p>➤ <u>Parkmöglichkeiten für Pkw</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bis zu zwei Parkplätze im Innenhof des Leeren Beutel</u> • <u>Kostenpflichtiges Parkhaus Dachauplatz</u> (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 www.swr-regensburg.de/unternehmen/parkhaeuser/parkhaus-dachauplatz • <u>Kostenfreier Parkplatz Unterer Wöhrd</u> (Ca. 15 min. Fußweg zum Leeren Beutel) www.regensburg.de/parkinfor <p>➤ <u>Haltemöglichkeit für Reisebusse</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bushaltestelle Dachauplatz (ca. 5 min. Fußweg zum Leeren Beutel)



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Allgemeine Geschäftsbedingungen Restaurant Leerer Beutel, Inhaber Winfried Freisleben

(Stand: 10.01.2019)

§ 1 Geltungsbereich

1. Für alle unsere Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen.
2. 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.
3. 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.
4. 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

1. 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.
2. Unsere Angebote verlieren ihre Wirksamkeit, wenn uns eine schriftliche Annahmeerklärung nicht binnen einer Frist von vierzehn Werktagen nach Zugang unseres Angebots beim Kunden zugeht.
3. 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.
4. Abweichungen zu unserem Angebot bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung. Dies gilt auch für einen etwaigen Verzicht auf das Schriftformerfordernis selbst.
5. Vertragsänderungen bedürfen ebenfalls unserer schriftlichen Bestätigung.

§ 3 Stornierungen

1. Unsere Kunden können mit uns vereinbarte Lieferungen oder Leistungen sowie die Reservierung von Räumlichkeiten für Veranstaltungen bis drei Monate vor dem vereinbarten Leistungs- oder Lieferungszeitpunkt bzw. der Veranstaltung kostenfrei stornieren.
2. Kann eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten nicht durchgeführt werden, ohne dass wir dies zu vertreten haben, so behalten wir uns 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 Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.
 - bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 66 % des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.
 - weniger als 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: vollständige Zahlung des vereinbarten Preises.
3. 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.
4. 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.
5. 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.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

§ 4 Preise und Zahlungsbedingungen

1. Alle Preise verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.
2. Unsere Rechnungen sind unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig.
3. Zahlungen gelten uns gegenüber erst mit der Gutschrift auf einem unserer Konten als vorgenommen, so dass wir Schecks, Wechsel und Akzente 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 Akzente.
4. 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 Verzugs Schadens wird hierdurch nicht berührt.
5. 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.
6. 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.
7. 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

1. Eine Aufrechnung gegen unsere Zahlungsansprüche ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen möglich.
2. 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

1. Verbindliche Liefertermine bedürfen der Schriftform.
2. 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.
3. 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 Verzugs Schadens hingewiesen worden. In diesem Fall ist unsere Schadensersatzverpflichtung auf den Auftragswert beschränkt.
4. Darüber hinaus können 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.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

§ 9 Beschaffenheitsangaben

1. *Weichen unsere Angebotsangaben von unseren allgemeinen Produktbeschreibungen, unseren Mustern oder unseren Präsentationen ab, so sind allein die Angaben und Beschreibungen in unserem Angebot verbindlich.*
2. *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.*
3. *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

1. *Wir leisten für eine vertragsgemäße Leistungserbringung im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen Gewähr.*
2. *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.*
3. *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

1. *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.*
2. *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.*
3. *Genießt unser Kunde für die ihm entstandenen Schäden Versicherungsschutz, beschränkt sich unsere Ersatzleistung auf die nicht vom Versicherungsschutz gedeckten Nachteile (höhere Versicherungsprämien o. Ä.).*
4. *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.*
5. *Für entgangenen Gewinn oder immaterielle Einbußen leisten wir keinen Ersatz.*
6. *Soweit unsere Haftung beschränkt oder ausgeschlossen ist, gilt dies auch für unsere Angestellten, Vertreter und Erfüllungsgehilfen*

§ 12 Haftung für Leistungen Dritter

1. *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.*
2. *Ansprüche aus einer mangelhaften Leistung der Dritten gegen uns, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen.*

§ 13 Rücktrittsrecht

1. *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.*



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

2. 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.
3. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 14 Pflichten des Kunden bei Benutzung unserer Räumlichkeiten

1. Nutzt ein Kunde zu Veranstaltungszwecken von uns zur Verfügung gestellte Räumlichkeiten, so hat er diese pfleglich zu behandeln.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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

1. 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.
2. 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

1. Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Kunden und uns gilt materielles deutsches Recht unter Ausschluss der Regelungen des deutschen Internationalen Privatrechts.
2. 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.