

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Landrestaurant Eulenschänke

Stand: Januar 2026

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Reservierungen, Buchungen von Räumlichkeiten sowie gastronomischen Dienstleistungen unseres Hauses. Alle Preise verstehen sich als **Endpreise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer**.

1. Reservierungen

Reservierungen können **telefonisch oder online über unser Buchungstool** auf unserer Homepage

👉 www.eulenschaenke.com

vorgenommen werden und sind **verbindlich**.

Reservierungen werden ausschließlich unter Angabe einer **aktuellen Telefonnummer** angenommen.

Reservierte Tische werden bei **Nichterscheinen 30 Minuten nach der vereinbarten Reservierungszeit** für andere Gäste freigegeben.

2. Geschlossene Gesellschaften / Kreuzgewölbe

Kosten für die exklusive Nutzung

Mai – September

- Grundpreis: **250,00 € inkl. MwSt.**
- Ab **30 Personen (ohne Kinder): 150,00 € inkl. MwSt.**

Oktober – April

- Grundpreis: **500,00 € inkl. MwSt.**
 - Ab **40 Personen (ohne Kinder): 150,00 € inkl. MwSt.**
-

3. Stornierungen

Wir bitten Sie, uns Änderungen oder Absagen **rechtzeitig** mitzuteilen.

Bei Veranstaltungen, die mit einer Raummiete gebucht wurden, wird diese als **Bearbeitungsgebühr** wie folgt einbehalten:

- **Konfirmationen und Kommunionen:** grundsätzlich
- Veranstaltungen mit **35–60 Personen:** Stornierung bis **90 Tage** vorher
- Veranstaltungen mit **15–35 Personen:** Stornierung bis **60 Tage** vorher

Bei frühzeitig ausgebuchten Terminen (z. B. Konfirmationen und Kommunionen) wird die Gebühr **grundsätzlich einbehalten**, da eine anderweitige Vergabe dieser Termine erfahrungsgemäß nicht möglich ist und anderen Gesellschaften abgesagt werden musste.

Wurde **keine Reservierungsgebühr** erhoben, behalten wir uns vor, bei Stornierung eine **Stornierungsgebühr in gleicher Höhe** zu berechnen.

4. Gästeanzahl / Ausfallpauschalen

Die **verbindliche Gästeanzahl** ist spätestens **zwei Tage vor der Veranstaltung** mitzuteilen und bildet die Grundlage der Abrechnung.

Nicht erschienene Gäste werden wie folgt berechnet:

- **à la carte:** **25,00 € pro Person**
- **Menü:** voller Menüpreis
- **Bankett:** voller vereinbarter Preis pro Person

Zusätzliche Gäste werden zu den vereinbarten Konditionen abgerechnet.

Kinderpreise bei Menü- oder Bankettvereinbarung

- unter 3 Jahre: **kostenfrei**
- 3–6 Jahre: **1/3 des Preises**
- 7–12 Jahre: **2/3 des Preises**
- ab 12 Jahren: **voller Preis**

Zusätzliche Gäste bitten wir ebenfalls **vorab anzukündigen**, damit die Tischplanung entsprechend erfolgen kann.

5. Abrechnung / Bezahlung

Die Abrechnung erfolgt nach den **am Veranstaltungstag gültigen Preisen** und dem tatsächlichen Verbrauch.

Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.

Die Rechnung ist **nach Abschluss der Veranstaltung bzw. am Ende des Restaurantbesuches** zu begleichen.

Zahlungsmöglichkeiten:

- Barzahlung
- EC-/Maestro-Karte
- Kreditkarte (Visa, MasterCard)

Überweisung ist **nur in Ausnahmefällen und nach vorheriger Vereinbarung** möglich. In diesem Fall ist der Rechnungsbetrag **innerhalb von 3 Tagen** nach der Veranstaltung ohne Abzug zu überweisen.

6. Ausschluss bestimmter Speisen oder Getränke

Sollten bestimmte Speisen oder Getränke vom Verzehr ausgeschlossen werden, ist dies **vorab ausdrücklich zu vereinbaren**.

7. Allergien & besondere Ernährung

Bitte informieren Sie uns **im Vorfeld**, wenn unter Ihren Gästen Allergiker oder Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen sind.

Nur so können wir entsprechende Vorkehrungen treffen.

Ohne vorherige Information übernehmen wir **keine Haftung**.

8. Speisenauswahl

Ein vollständiger **à-la-carte-Service** ist nur bis **maximal 15 Personen** und nur bei vorheriger Vereinbarung möglich.

Bei größeren Veranstaltungen ohne einheitliches Menü bieten wir eine **reduzierte Speisekarte** an.

9. Mitbringen & Mitnehmen von Lebensmitteln

Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist **nur nach vorheriger Absprache** gestattet (z. B. Kuchen oder Speisen für Allergiker).

- Gedeckpauschale für mitgebrachte Speisen: **3,50 € pro Person** (Kinder ab 3 Jahren)
- Anlieferung vorab möglich (nach Absprache)
- Nur **geschlossene, beschriftete Behälter** aus hygienischen Gründen

Übrig gebliebene Speisen packen wir Ihnen gerne ein.
Dies erfolgt **auf eigene Verantwortung**.

Wir verwenden **reCIRCLE-Mehrwegboxen**, Pfand: **3,00 € pro Box**.
Eigene Behälter können aus hygienischen Gründen **nicht befüllt** werden.

Eine Haftung für mitgebrachte oder mitgenommene Lebensmittel ist ausgeschlossen, sofern kein Verschulden unseres Hauses nachgewiesen wird.

Kaffee & Kuchen am Nachmittag

Bei Veranstaltungen mit selbst mitgebrachten Kuchen:
wird eine **Pauschale von 13,00 € pro Person** berechnet.
Diese beinhaltet:

- Service
- Geschirr
- Kuchenaufschneiden
- Tee & Kaffeespezialitäten (unbegrenzt)

Korkgeld

Bei mitgebrachtem Wein: **18,00 € pro Flasche**

10. Nebenleistungen

Musiker, Dekoration, Künstler, GEMA-Gebühren etc. sind vom Veranstalter selbst zu beauftragen und zu bezahlen.

Mitgebrachte Gegenstände müssen den **gesetzlichen Vorschriften** (z. B. Brandschutz) entsprechen.

Nicht entfernte Gegenstände werden kostenpflichtig gelagert oder entsorgt.

11. Schäden & Verluste

Reinigungskosten im üblichen Rahmen sind enthalten.

Außergewöhnliche Verschmutzungen, Schäden oder entwendete Gegenstände werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

12. Zuschläge außerhalb der Öffnungszeiten

Bei Veranstaltungen außerhalb der regulären Öffnungszeiten berechnen wir folgende **Personalpauschalen pro Stunde**:

- Servicekraft: **35,00 €**
- Koch/Köchin: **40,00 €**
- Beikoch/Beiköchin: **35,00 €**

Sollte die Wiederherstellung der Räumlichkeiten den Parallelbetrieb verzögern, wird **eine zusätzliche Stunde** berechnet.

13. Lautstärke & Ruhezeiten

Unser Haus befindet sich in einem Wohnkomplex.

Veranstaltungen sind **maximal bis 22:00 Uhr** möglich.

Musik im Außenbereich ist **nicht gestattet**.

Wir behalten uns vor, Musiker zur Reduzierung der Lautstärke oder der Bässe aufzufordern.

14. Öffnungszeiten & Mittagsveranstaltungen

Außerhalb der regulären Öffnungszeiten öffnen wir gerne für Veranstaltungen ab 20 Personen.

Bei Mittagsveranstaltungen müssen die Räumlichkeiten spätestens eine Stunde vor Beginn des regulären Abendbetriebs geräumt sein.

Für Veranstaltungen außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten wird zusätzlich eine Personalpauschale in Höhe von **35,00 € brutto pro Stunde und pro Mitarbeiter** berechnet. Diese Kosten sind vom Veranstalter zu tragen.

Die Berechnung erfolgt grundsätzlich ab einer Stunde vor Veranstaltungsbeginn bis eine Stunde vor der offiziellen Öffnungszeit des Restaurants. Beginnt eine Veranstaltung

beispielsweise um 12:00 Uhr, wird die Personalzeit von 11:00 Uhr bis eine Stunde vor regulärem Öffnungsbeginn berechnet.

Bei Mittagsveranstaltungen in der Gaststube müssen die Räumlichkeiten **spätestens eine Stunde vor Beginn des regulären Abendbetriebs vollständig geräumt sein.**

Das Kreuzgewölbe kann hingegen – nach vorheriger Absprache – auch ganztägig exklusiv angemietet werden.

15. Rücktrittsrecht

Wir behalten uns das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, wenn:

- eine Veranstaltung ohne Zustimmung durchgeführt wird,
 - der ordnungsgemäße Betrieb, die Sicherheit oder der Ruf des Hauses gefährdet sind,
 - höhere Gewalt vorliegt.
-

16. Gutscheine

Gutscheine haben eine **Gültigkeit von drei Jahren ab Ausstellungsdatum.**
Nach Ablauf der Frist ist eine Einlösung **nicht mehr möglich.**

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Landrestaurant Eulenschänke
Tel: +49 06130 5549390
Email: info@eulenschaenke.com