

verweile doch, du bist so schön...

Liebe Gäste und Genießer,

wir möchten Sie herzlichst dazu einladen einen Platz kennen zu lernen,
der für besondere Anlässe einfach wie geschaffen ist.
Mitten im „Biosphärengebiet“ Schwäbische Alb bieten
wir anspruchsvollen Gästen einen wunderschönen Rahmen
um jede Veranstaltung mit viel Genuss und Erfolg zu zelebrieren.

Durch die erholsame Schönheit der Natur und unsere vielfältigen
kulinarischen Highlights, lässt sich jeder Tag ganz nach Ihren Wünschen gestalten.
Entspannt, zünftig oder elegant - Sie haben die Wahl.

In der vorliegenden Mappe haben wir für Sie die wichtigsten Informationen
und Anregungen für eine individuelle Planung zusammengestellt.
Lassen Sie sich überraschen.

Ihre

Ilona Schmäzle mit Team

Zeit zum Feiern - Räume für jeden Wunsch

Das Waldcafé bietet den perfekten Rahmen für diverse Anlässe. Für unterschiedliche Anforderung haben wir unterschiedliche Räume für Sie um Ihren Tag im Waldcafé mit Genuss zu gestalten.

Ein schöner Empfang

Das Restaurant mit seiner großzügigen Sonnen- wie auch Gartenterrasse und dem wunderbaren Ausblick laden zu eleganten Empfängen ein. Unser Service gestaltet ein maßgeschneidertes Programm für Sie.

Das Restaurant

Das stilvolle Ambiente, die großartige Terrasse und der herrliche Blick über Pfullingen und Reutlingen machen Ihre Veranstaltung zum Ereignis. Ob im kleinen oder großen Rahmen bietet Ihnen der Raum Platz für bis zu 150 Personen.

Das „Fritz“

Unser kleines Restaurant ist wie gemacht für rustikale Ausflüge und zünftige Einladungen. Das „Fritz“ steht Ihnen für Ihre Veranstaltung zum geselligen Mittag- oder Abendessen zur Verfügung. Es bietet Ihnen Raum für exklusive Feiern von 30 - 35 Personen.

Der Weinkeller

Der wunderschöne Weinkeller ist ein besonderer Ort für Ihre Anlässe im kleinen Kreis. Beim Kamin mit Kerzenlicht genießen sie Wein der Extraklasse. Der Raum hat Platz für bis zu 15 Personen. Das aktuelle Angebot für Veranstaltungen im „Fritz“ oder dem Weinkeller finden Sie auf unserer Homepage.

Die Gartenterrasse

Unser atemberaubender Ausblick bietet Ihnen an trockenen Sommertagen einen Platz zum Genießen und Verweilen. Für besondere Anlässe gestalten wir z.B. auch gerne ein Barbecue. Die Speisen werden auf unserem Weber Grill vor Ihren Augen zubereitet. Die Terrasse bietet exklusiven Platz für bis zu 200 Personen.

Große Momente - Unvergessliche Feste

Das Waldcafé macht ganz besondere Tage wie Hochzeiten, Jubiläen, Konfirmationen, Geburtstagsfeiern oder Ihre privaten Feste zu einem Event.

Die Auswahl an unterschiedlichen Gaumenfreuden und der perfekte Service versprechen Ihnen unvergessliche Feste, die Sie ganz entspannt genießen können.

Die Professionalität von Küche und Service, der hohe Qualitätsanspruch und die passionierte Liebe zum Detail machen die kulinarische Seite Ihrer Veranstaltung auf jeden Fall zum Erlebnis.

Eventlocation Waldcafé

Ihr Platz für Hochzeiten, Firmenfeiern & private Anlässe

Sehr geehrte Gäste,

unser Waldcafé bietet Ihnen eine wunderschöne Aussicht auf die umliegende Landschaft, die großen Fenster lassen die Räumlichkeiten mit Tageslicht durchfluten und schaffen so eine warme Atmosphäre, in der es sich zu Feiern lohnt.

Das erfahrene Team unterstützt Sie tatkräftig bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und freut sich, Sie im Waldcafé Pfullingen willkommen zu heißen.

Aperos - Kleine Leckereien zum Aperitif

Mini Blätterteig Snack - herzhaft vegetarisch, 40 Stück in 4 Sorten: 30,00 € / Set

- Ricotta-Spinat
- Tomate-Käse
- Pueblo (mexikanische Art); Frischkäse-Schnittlauch

Mini Sandwich – knusprig Mini-Toasties, 30 Stück in 3 Sorten 40,00 € / Set

- Comté-Käse mit Sommertrüffel
- Kochschinken mit Béchamel und Käse
- Tomaten-Mozzarella-Creme mit Sonnenblumenkerne

Mini Pizza – unser Snack Klassiker, 30 Stück in 3 Sorten: 50,00 € / Set

- gekochter Schinken mit Emmentaler
- Salami mit Mozzarella
- Spinat mit Sauerrahm, Zwiebeln und Mozzarella

Exklusives Fingerfood - Bitte beachten Sie: Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück.

Vegane Falafel Bällchen mit Avocadocreme ((Happy Spoon Löffel)	3,00 € / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,50 € / Stk.
Kartoffel-Trüffel-Cappuccino – (Espresso Tasse) (Okt bis. März) samtige Kartoffelsuppe mit Trüffelmilchschaum & gehobeltem Trüffel	6,00 € / Stk.
Fleischküchle mit schwäbischen Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Rinder-Tartar mit Schnittlauch-Crème Fraîche (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.
Knusper-Garnelen auf mit Guacamole (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.
Mini-Waffel (herzhaft) mit Räucher-Lachs-Tatar / Meerrettichcreme	5,00 € / Stk.

Event – Menü (buchbar ab 20 Personen)

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisevorschläge, bei denen Sie Ihrem Anlass entsprechend, ein individuelles Menü zusammenstellen können.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, eine Menüauswahl bis spätestens 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können servieren wir ab 20 Personen einheitliche Menüs. Wenn Sie eine größere Auswahl für Ihre Gäste anbieten möchten, finden Sie hier auch Büffetvorschläge (ab 80 Personen).

Die Preise und Portionsgrößen reduzieren sich bei einem 4-Gänge Menü um 3,00 € pro Person und ab einem 5-Gänge Menü um 5,00 € pro Person.

Gerne bieten wir zwei alternative Hauptgänge (Fleisch/Fisch/Veggie) an, wenn Sie uns im Vorfeld die Anzahl pro Hauptgänge nennen.

Für bei Veranstaltung selbst produzierte bzw. mitgebrachte Kuchen/Torten der Gäste erheben wir einen Gedeckpreis in Höhe von 3,00 € pro Person.

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Salatkresse, Croûtons & Haus-Vinaigrette	9,00 €
winterliche Feldsalat (Oktober-Februar) mit Honig-Dijon-Senf-Dressing, Datteln & Croûtons	13,00 €
Gemischte Rohkostsalate mit Blattsalatbouquet, Croûtons & Haus-Vinaigrette (Tomatensalat, Karottensalat, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat & Krautsalat)	11,50 €
„Sommerlicher Vorspeisenteller“	21,50 €
<ul style="list-style-type: none"> - Strauchtomate mit Büffel-Mozzarella & Basilikum - Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße - Charentais-Melone mit Parmaschinken - Salat-Bouquet mit Essig-Öl-Dressing 	
„Spargel-Vorspeise“ (April bis Juni) grünen & weißen marinierten Stangenspargel, getrocknete Tomate & Wildkräuter-Salat	
<ul style="list-style-type: none"> - Natur/Vegetarisch - mit rosa Roastbeef-Scheiben - mit Tranche vom hausgebeizten Saiblings Filet 	<p>17,00 €</p> <p>22,00 €</p> <p>23,00 €</p>
gratinierter Ziegenkäse mit mediterranem Grill-Gemüse Rucola Salat, Pinienkerne & 8 Jahre altem Balsamico	16,00 €
„Wildkräutersalat & Saibling“ Wildkräuter-Salat mit Honig-Senf-Dressing & hausgebeizten Saiblings Filet auf Kräutercreme	21,00 €
„Vitello tonnato“ Scheiben vom rosa Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, Kapern, Kirschtomaten & Shiso-Kresse	19,00 €
„Carpaccio vom Rinderfilet“ mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne, altem Balsamico & Parmesankäse	21,00 €

Sie wünschen zur ihrer Vorspeise Brot?

Weißes Ciabatta	2,50 € / pro Person
Französisches Landbrot mit Salzbutter	4,00 € / pro Person

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch	10,00 €
„Schwäbische Festtagsuppe“ Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießklößchen, Gemüsewürfel & Maultaschen	12,00 €
Spargelcremesuppe (April bis Juni) mit Spargelragout & gerösteten Brotwürfeln	10,00 €
Kürbiscremesuppe (Oktober bis Januar) mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	10,00 €
Weißer Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum-Sahne	10,00 €
Exotische Currysuppe mit Kokosmilch & Blumenkohl - Wahlweise mit gebratenen Garnelenwürfeln	10,00 € 14,00 €

Zwischengänge

„Trüffelpasta“ Fettuccine mit Trüffelrahm, Trüffel-Spänen und Parmesankäse	22,00 €
Mailänder Risotto (cremiges Safranrisotto) mit Schmortomate - Wahlweise mit gebratener Dorade	16,00 € 23,00 €
<u>Zwischengang Sorbet:</u>	
Erfrischendes Zitronen-Sorbet mit Prosecco aufgegossen	10,00 €
Mango-Sorbet auf Ananasconfit mit Rosa-Pfeffer	7,00 €

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuter-Rahm-Soße, feinem Gemüse Boquete und Butter-Nudelnest	23,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsoße, saisonalem Gemüse und gebackenen Mandelbällchen	27,00 €
sanft geschmort Kalbsbacke mit Schmorsoße, Wurzelgemüse und cremigen Kartoffelpüree	30,00 €
schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle	31,00 €
Tranche vom rosa Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Kalbsjus, glasierten Bundmöhren und Kartoffelgratin	35,00 €
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef, Zwiebel-Senfjus, grünem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln	34,00 €
Fiel-Steak vom Weiderind mit Pistou-Jus, grünem Spargel und Polenta-Schnitte	45,00 €
Gebratenes Doraden-Filet auf cremigem Tomaten-Risotto & grünem Spargel	29,00 €
Lachstranche unter der Kräuterkruste, Weißweinsauce, Blattspinat und Rissolé Kartoffeln	31,00 €

Änderungsmöglichkeit der Beilage zur Spargelzeit (April-Juni):

Gemüse Änderung: - Ragout von weißem und grünem Spargel	Tagespreis - ca. + 5,00 €)
Änderung Beilage Komplett: - weißer Stangenspargel, Soße Hollandaise & Salzkartoffeln	(Tagespreis - ca. + 11,00 €)

Alternative Gerichte vegetarisch oder vegan (zu Ihrem einheitlichen Menü) (Bitte geben Sie an, mit wieviel vegetarischen/veganen Gerichten sie rechnen)

Cremiges Risotto mit Gemüse der Saison (vegetarisch) oder	19,00 €
Blumenkohl-Linsen-Curry mit Basmatireis (vegan)	19,00 €

Kinderspeisen für Kid's bis 12 Jahre

Kinder bis 12 Jahre essen kostenlos aus der Kinderkarte

Pommes rot / weiß	0,00 €
Spätzle mit Rahmsauce	0,00 €
Pasta mit Tomatensauce	0,00 €
„Goldstücke“ – Chicken Nuggets mit Pommes	0,00 €

Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée	10,00 €
„Mousse au Chocolate“ von der belgischen Schokolade mit frischen Beeren (im Glas serviert)	10,00 €
„Stracciatella Parfait“ Weißes Schokoladen-Stracciatella-Parfait“ mit glasierten Sauerkirschen und Amarettini-Crunch	11,00 €
„Vanilleeis & Erdbeeren“ (April-Juli) Portion frische Erdbeeren mit Minze & Holundersirup mariniert, dazu Vanilleeis und Sahne	12,00 €
Dessertvariation „Waldcafé“ Crème Brûlée / Schokomousse von belgischer Schokolade / Lemon-Curd mit Himbeere Torta Caprese (italienischer Schokoladen-Mandel-Kuchen) / Frucht-Sorbet der Saison	18,00 €

Event Buffet (buchbar ab 80 Personen)

Italienisches Buffet

Vorspeisen Buffet

- Rindercarpaccio mit Rucola & Grana Padano
- Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
- Risoninudeln-Meeresfrüchte-Salat mit Paprika
- Caprese - Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum (vegetarisch)
- Marinierte Oliven (vegetarisch)
- Antipasti-Gemüse: (vegetarisch)
gegrillte Paprika / getrocknete Tomate / Aubergine / gefüllte Champignons
- frisches Ciabatta Brot

Hauptgang Buffet

- Saltimbocca – Kalbfleischschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
- Zitronenhuhn nach sizilianischer Art – Hähnchenbrust mit Zitrone & Thymian
- gebratenes Doraden Filet mit Weißweinsauce
- Auberginen Lasagne mit Tomaten & Feta (vegetarisch)
- mediterranes Paprika-Zucchini-Tomatengemüse (vegetarisch)
- gebratene Kartoffel-Gnocchi & extra Parmesansauce (vegetarisch)
- gebackene Rosmarin-Kartoffeln (vegetarisch)

Dessert Tapas Buffet

- Panna cotta mit frischen Beeren
- Tiramisu „Classico“ – Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Espresso & Kakao
- Vassoio di frutta - Obstplatte mit Früchten der Saison
- Torta Caprese - italienischer Schokoladen-Mandel-Kuchen

pro Person: 90,00 €

Schwäbisches Büffet

Vorspeisen Buffet

- Rindfleischscheiben mit würziger Teufelsoße
- Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs & Dillsenfsoße
- Schwäbischer Kartoffelsalat (vegetarisch)
- Strauch-Tomatensalat mit Zwiebel & Kräutern (vegetarisch)
- Karottensalat mit Orange und Honig (vegetarisch)
- Herzhafter Krautsalat (vegetarisch)
- cremiger Gurkensalat mit Dill (vegetarisch)
- Blattsalate mit Hausdressing (vegetarisch)
- frisches Landbrot

Suppe serviert (auf Nachfrage)

„Schwäbische Festtagssuppe“

mit Mini-Maultaschen, Grießklößchen, Flädle & Gemüsewürfel

Hauptgang Buffet

- Zwiebelrostbraten mit Bratensoße und Röstzwiebeln (medium gebraten)
- Schweinebraten aus der Schulter mit Schmorsoße
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, saisonale Sorte)
- Kartoffelgratin (vegetarisch)
- Schwäbische Kraut-Schupfnudeln (vegetarisch)

Dessert Tapas Buffet

- erfrischender Obstsalat mit Früchten der Saison
- hausgemachtes Schokoladenmouse hell & dunkel
- warme Apfelküchle mit Zimtzucker & Vanillesoße

pro Person: 62,00 € / 74,00 € mit Suppe – serviert

Festtagsbuffet

Vorspeisen Buffet

- Roastbeef-Röllchen – kalt Scheiben von rosa gebratenen Rinderrücken mit Remouladensoße
- Tataki vom Thunfisch auf Guacamole auf Happy Spoon
- Thai-Mango-Salat mit Garnelen
- Caprese - Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum (vegetarisch)
- Antipasti-Gemüse: (vegetarisch)
gegrillte Paprika / getrocknete Tomate / Aubergine / gefüllte Champignons
- Marinierte Oliven (vegetarisch)
- frisches Landbrot

Suppe serviert (auf Wunsch)

Weiß-Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum-Sahne (vegetarisch)

Hauptgang Buffet

- rosa gebratener Kalbrücken mit Sauce béarnaise / am Buffet tranchiert
- Edelfisch Auswahl mit Sauce Beurre Blanc - Doraden Filet, Lachs Filet & argentinische Rotgarnele
- Auberginen Lasagne mit Tomaten & Feta (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und eine saisonale Sorte, vegetarisch)
- frische grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- gebratene Gnocchi mit Salbeibutter & extra Parmesansoße (vegetarisch)
- gebackene Mandelbällchen (vegetarisch)

Dessert / Tapas Buffet

- Creme Brûlée – Vanillecreme mit Zucker karamellierter
- „Kokos-Panna-Cotta“ mit Passionsfrucht
- hausgemachtes Schokoladenmouse hell & dunkel
- Beeren-Tartelettes mit Vanillecreme
- Obstplatte mit Früchten der Saison

pro Person: 94,00 € / 105,00 € mit Suppe – serviert

Snack zur späteren Stunde

(buchbar ab den unten angegebenen Personenzahlschritten)

„Currywurst“ mit Landbrot 70,00 € für 10 Personen
10 Stück Oberländer Würste in kleinen Stücken
mit hauseigener würziger Currysoße

„Mitternachts Pasta Penne all' Arrabbiata“ 60,00 € für 10 Personen
Penne Nudeln mit feuriger Tomaten-Chili-Soße und gehobelten Parmesankäse

„Snackplatte Käse“ 70,00 € für 10 Personen
Parmesan 250g, Bergkäse 250g, Goudawürfel 250g, Frischkäse 200g,
frische Trauben, Feigensenf und Landbrot

„Snackplatte Wurst“ 70,00 € für 10 Personen
Landjäger 200g, Chorizo 200g, Pfefferbeißer 200g, roher Schinken 200g
Cornichon, Senf und Landbrot

Getränkepauschale (buchbar ab 80 Personen und erst gültig ab dem Essen)

Pauschale 1 (Kinder bis 12 Jahre nicht eingeschlossen): 36,00 € / Person

Berg Bier vom Fass, alkoholfreies Bier,
Weißwein, Rosé & Rotwein (Weine werden während des Essens serviert)
Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure,
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Zitronenlimonade, verschiedene Fruchtsäfte),
Heißgetränke (Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino)

Longdrink Pauschale 2 (buchbar ab 23 Uhr): 25,00 € / Person

Cuba Libre mit Havana Club / Gin Tonic mit Tanqueray Dry Gin / Vodka Lemon mit 360 Vodka /
Whisky Cola mit Jack Daniel's / Hugo - Hugo alkoholfrei / Aperol Spritz

Reservierungskosten

Um Ihren gewünschten Termin fix buchen zu können, wird eine Anzahlung von 1.000,00 € fällig. Bei der Rechnungserstellung wird die Anzahlung entsprechend von der Rechnung abgezogen. Bitte berücksichtigen Sie:

- eine Stornierung 6 Monate oder länger vor der geplanten Veranstaltung ist kostenlos. Die Anzahlung wird zurückerstattet.
- bei einer Stornierung mit weniger Zeitraum als 6 Monaten vor dem Veranstaltungstermin wird die Anzahlungsgebühr einbehalten.

Raummiete:

1000,- €.

In der Raummiete sind folgende Kosten enthalten:

- Nutzungsdauer für 24h von 11 Uhr-11 Uhr (Okt-April: 10 Uhr - 10 Uhr)
- Runde Tische (Empfohlene Personenzahl: 6-8 Personen pro Tisch)
- Ausstellen der Stühle und Eindecken mit hochwertigem Geschirr, Besteck und Gläsern (*Porzellan Geschirr Marke Dibbern und Besteck der Marke Robbe und Berking*)
- weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- die Nutzung der Terrasse
- die Personalkosten für Service und Küche
- gegeben falls die Bereitstellung für Büffet Equipment
- die Nutzung der Bose-Musikanlange zur Musikuntermalung Ihrer Veranstaltung in oder CD/MP3 (kein Partysetup)

Arbeiten und Zusatzleistungen:

- Endreinigung der Location 500,00 €
- Menükarten, wahlweise in weiß oder braun mit Waldcafé-Prägung 4,00 € / pro Stück
- Bei mitgebrachten Kuchen/Torten der Gäste erheben wir ein Tellergeld 3,00 € / pro Teller
- bei mitgebrachtem Wein (pro 0,75l Flasche bis 50,00 € des Einkaufspreises) 30,00 € / Korkgeld
- Stehtische mit weißen Hussen / *beim Empfang oder „flying service“* 35,00 € / pro Tisch
- weiße Stuhl Hussen - *für ein besonderes Fest* – inklusive Reinigung 15,00 € / pro Husse
- Zusätzliche Arbeiten außerhalb des Standard 50,00 €/Mitarbeiter Stunde
(z.B. *Tischkarten aufstellen, Änderungen des Standardsetups, Deko aufbauen*)
- Konfettikanonen sind verboten, bei Nichteinhaltung 300,00 € / pro abgefeuerter Konfettikanone
- Öffnungen der Location für Dekorationen am Vortag: 1h-Kostenlos / danach: 100,-€ / pro Stunde
(je nach Verfügbarkeit / zwischen 14-18Uhr)
- Die Organisation von freien Trauungen wird nicht vom Waldcafé durchgeführt. Für freie Trauungen können Sie sich gerne an Dienstleister z.B. DECOR+MORE oder andere wenden.

Nachtzuschläge und Veranstaltungsverlängerung (gilt auch, bei einer eventuellen Zeitumstellung:

Bei Veranstaltungen berechnen wir einen Nachtzuschlag. Pro angefangene Stunde

- von 1.00 Uhr bis 3.00 Uhr 250,00 € / pro Stunde
- von 3.00 Uhr bis 5.00 Uhr 500,00 € / pro Stunde
- die Sperrstunde ist um 5.00 Uhr

Ab 22 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen die Glasfenster geschlossen werden!!!

Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich
-Bankette, Familienfeiern, Veranstaltungen-

§ 1 Geltungsbereich

- I. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.
- II. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung unsere Veranstaltungsräume zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
- III. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen, sowie Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants.

§ 2 Vertragsabschluss

- I. Der Vertrag kommt durch die erste Reservierungsbestätigung des Restaurants an den Veranstalter zustande. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Restaurant schriftlich bestätigt worden sind. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung sechs Monate, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-Preise und verstehen sich mit der MwSt. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis dem entsprechend.
- II. Wird die Reservierungsbestätigung vom Veranstalter binnen 8 Tagen nicht zurückgeschickt, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für das Restaurant dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 10 Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
- III. Der Veranstalter muss die endgültige Zahl der Gäste spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Ansonsten gilt die letztgenannte Personenzahl. Abweichungen der Personen nach unten werden dann nicht berücksichtigt, bei einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.
- IV. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Restaurant behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Tische und Räume anderweitig zu vergeben. Sollte das Restaurant während der Optionszeit eine weitere Anfrage für den reservierten Termin erhalten, wird das Restaurant den Veranstalter darüber informieren und abklären, ob bereits eine Entscheidung seitens des Veranstalters getroffen wurde. Sollte während der Optionszeit eine andere Veranstaltung zusagen, kann die Option nicht verlängert werden.

3 Rücktritt des Veranstalters

- I. Vertrauen ist eine Voraussetzung jeder guten Beziehung- vor diesem Hintergrund verstehen wir Umbuchungen und die Zurücknahme geplanter Veranstaltungen
- II. Wir versuchen grundsätzlich, Kundenwünsche ohne Kosten oder kostenminimiert zu erfüllen.
- III. Wir behalten uns vor, **in Einzelfällen** die Stornovereinbarungen unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen anzuwenden.
- IV. Bei Abbestellungen von reservierten Tischen oder gebuchten Menü's werden in Rechnung gestellt : **14-8 Tage vor Veranstaltungsbeginn 60 % und bei 7-0 Tage 100% der vereinbarten Leistung.**
- V. Reservierungskosten: bei Stornierung 6 Monate vor Veranstaltungstermin; Kostenlos / Rückerstattung der Anzahlung
bei Stornierung 6 Monate – 0 Tage vor Veranstaltungstermin; Einbehalt der Reservierungsanzahlung

§ 4 Rücktritt des Restaurants

- I. Das Restaurant ist berechtigt, sofort nach Vertragsabschluss einen Betrag von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zu verlangen. Geht diese Vorauszahlung nicht innerhalb von 2 Wochen nach Aufforderung auf dem Konto des Restaurants ein, so ist das Restaurant zum Vertragsrücktritt berechtigt.
- II. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls: Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht werden. Oder das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants gefährden kann.
- III. Das Restaurant hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts in Kenntnis zu setzen.

§ 6 Haftung

- I. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant auch für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Speisen und Getränken.

§ 7 Mitbringen von Speisen und Getränken

- I. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit der Restaurantleitung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr, bzw. Korkgeld zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§ 8 Zahlung

- I. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug per Überweisung oder in Bar zu begleichen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.
- II. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
- III. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- IV. Für sämtliche Veranstaltungen akzeptieren wir als Zahlungsweise Bargeld, EC- Karte, Kreditkarte oder Überweisung.

§ 9 Nebenleistungen

- I. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten, Blumendekorationen o.ä. werden extra berechnet. Für Ausführungen und Qualität der durch das Restaurant vermittelten Leistungen wie Musiker, Fotografen, usw. wird nicht gehaftet.
- II. Störungen an zur Verfügung gestellter technischer oder sonstiger Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann nicht vorgenommen werden.

§ 10 Schlussbestimmungen

- I. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
- II. Sollten einzelne Bestimmungen dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen“ unwirksam werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

III. Für alle Streitigkeiten aus diesem Verträge und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Amtsgerichts Reutlingen vereinbart.

Hiermit erkläre ich mich mit den Vertragsbedingungen einverstanden:

Veranstaltungstag

Ort, Datum

Unterschrift:

Adresse

Waldcafé Restaurant & Garten
Vorm Urselberg 1
72793 Pfullingen

Telefon.: 07121 30168-61
Telefax.: 07121 30168-69
E-Mail.: info@waldcafe-pfullingen.de
Internet.: www.waldcafe-pfullingen.de
Inhaberin: Ilona Schmälze

Ansprechpartner

Verkauf: Ilona Schmälze & Antonio Sortino
Verwaltung: Benjamin Hogh
Küche: Veronika Mailand, Oskar Schopf, Timo Osswald