

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

- Käse-Trüffel-Creme
- Kochschinken mit Béchamel und Käse
- Tomaten-Mozzarella-Creme

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/vegetarisch/vegan) 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	8,00 €
Gemischte Rohkostsalate mit Blattsalatbouquet, Croûtons & Haus-Vinaigrette (Tomatensalat, Karottensalat, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat & Krautsalat)	11,50 €
winterliche Feldsalat (Oktober-Februar) mit Honig-Dijon-Senf-Dressing, Datteln & Croûtons	13,00 €
Spargel-Salat (April bis Juni) grünen & weißen Spargel mit Himbeere Dressing & Kräuter-Blattsalat	17,00 €
„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 	
„gratinierter Ziegenkäse“ auf mediterranem Grill-Gemüse, Rucola Salat, Pinienkerne & Balsamico-Dressing	16,00 €
„Saibling & Wildkräutersalat“ hausgebeizten Saiblings Filet auf Kräutercreme & Wildkräuter-Salat mit Honig-Senf-Dressing	19,00 €
„Vitello tonnato“ Scheiben vom rosa Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, Kapern, Kirschtomaten & Shiso-Kresse	18,00 €
„Carpaccio vom Rinderfilet“ mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne, altem Balsamico & Parmesankäse	19,00 €

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 Dezember) 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 Bouquet und Butter-Nudelnest	25,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsoße, saisonalem Gemüse und gebackenen Mandelbällchen	27,00 €
Kalbsrahmbraten „sanft geschmort“ mit Rahmschmorsoße, bunten Karottengemüse und Kartoffelstampf	28,00 €
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 Kartoffelgratin	45,00 €
Gebratenes Doraden-Filet auf cremigem Tomaten-Risotto & grünem Spargel	28,00 €
Lachstranche unter der Kräuterkruste, Weißweinssoße, 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 €)

Alternativ Gericht: vegetarisch oder vegan (zu Ihrem einheitlichen Menü)

(Bitte geben Sie an, wieviel vegetarischen/veganen Gerichten erwartet werden)

Risotto mit saisonalem Gemüse & gehobelten Grana Padano (vegetarisch) oder	19,00 €
Kartoffelrösti mit cremigem Pilzragout und buntem Gemüse (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 €
„Raffaello Parfait“ Weißes-Schokoladen-Parfait im Kokosmantel mit Mango-Kompott & Mandel-Crunch	11,00 €
„Vanilleeis & Erdbeeren“ (April-Juli) Portion frische Erdbeeren mit Minze & Holundersirup mariniert, dazu Vanilleeis und Sahne	12,00 €
Dessertvariation „Waldcafé“	18,00 €
<ul style="list-style-type: none"> - Creme Brûlée - Schokomousse von belgischer Schokolade - Tartelette mit Waldbeere-Creme & Himbeere - Torta Caprese (italienischer Schokoladen-Mandel-Kuchen) - Frucht-Sorbet der Saison 	

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 / Austernpilze
- 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

- Räucher-Lachs-Platte mit Dillsenfsoße
- Zerlei von der Schwarzwälder Forelle; Filet mit Meerrettich-Sahne & Forellen-Tatar
- Schinken-Brett: Schwarzwälder Wacholder Schinken & gekochter Bauernschinken
- Landei, gefüllte mit Ei-Senf-Creme
- 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
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas (alkoholfrei)
- warme Apfelkühle mit Zimtzucker & Vanillesoße

pro Person: 64,00 € / 76,00 € mit Suppe – serviert

Festtagsbuffet

Vorspeisen Buffet

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

Suppe serviert (auf Wunsch)

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

Hauptgang Buffet

- rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce béarnaise / am Buffet tranchiert
- gebratene Perlhuhnbrust mit Sherry-Rahm
- Edelfisch Auswahl mit Sauce Beurre Blanc - Doradenfilet, Lachsfilet & argentinische Rotgarnele
- Auberginen Lasagne mit Tomaten & Feta (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und eine saisonale Sorte, vegetarisch)
- 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
- Tartelettes mit Waldbeere-Creme & Himbeere
- Obstplatte mit Früchten der Saison

pro Person: 97,00 € / 107,00 € 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, Rohschinken 200g,
Cornichons, Senf und Landbrot

Getränkepauschale (buchbar ab 80 Personen, gültig ab dem Essen und nicht zum Aperitif)

Pauschale 1 (Kinder/Jugendliche bis 16 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:

2.000,00 €.

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 Hussens / *beim Empfang oder „flying service“* 35,00 € / pro Tisch
- weiße Stuhl Hussens - *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 5 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 % / 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, in Bar oder per Kartenzahlung 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 haftet.
- 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 Schwälze

Ansprechpartner

Verkauf: Ilona Schwälze & Antonio Sortino
Verwaltung: Antonio Sortino
Küche: Veronika Mailand, Oskar Schopf, Timo Osswald