



Seit mehr als 700 Jahren hat hier die Gastlichkeit eine ehrwürdige Tradition.
Aus dem einstigen Bauernhof an der ehemaligen Salzstraße zwischen München und Wasserburg
wurde im Laufe der Jahrhunderte der
für München typische Gasthof mit Biergarten.

Im Jahre 1859 zu Kirchweih verweilte der berühmte Dichter Wilhelm Busch in unserem Hause. Seit
1863 sind das Hotel, der Gasthof und die dazugehörige
Metzgerei im Besitz der Familie Obermaier. Das denkmalgeschützte Anwesen steht
im historischen Ortskern von München-Trudering und dennoch nah am Herz der Weltstadt.

Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Gasthof.

Wir haben für Sie eine aufeinander abgestimmte Auswahl an Menüvorschlägen vorbereitet, die Ihnen helfen soll, Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben.

Unsere Arrangements sind als Anregung gedacht und können jederzeit nach Ihren Wünschen von uns umgestaltet werden. Gerne stellen wir Ihnen auch ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen.

Selbstverständlich bilden diese Vorschläge nur einen Teil der Möglichkeiten unseres Hauses ab.

Damit wir Ihnen die ausgewählte Menüfolge in optimaler Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl 8 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei größeren Gesellschaften ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie für Ihre Veranstaltung wünschen. Sollten Sie dennoch ein á-la-carte-Menü vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Karte geben.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab 10 Personen, Änderungen aufgrund der Marktlage vorbehalten.

Ihre Gastgeber

Jutta & Andreas Feuerstein

mit dem Gasthof Obermaier Team

APERITIFEMPFEHLUNGEN

GLAS VINO FRIZZANTE MARCA TREVIGIANA IGT

Bertoldi, Venetien

mit unserem hausgemachten Sirup von der Holunderblüte

oder mit Rhabarbernektar 0,1 l 3.90

oder Verrechnung nach Flaschenverbrauch:

VINO FRIZZANTE MARCA TREVIGIANA IGT

Bertoldi, Venetien, 70% Glera, 30% Chardonnay

0,75 l 17.50

auf Wunsch mit Orangen- oder Rhabarbersaft, pro Karaffe

0,5 l 6.30

BERTOLDI PROSECCO SPUMANTE BRUT TREVISO DOC

Bertoldi, Venetien, 100% Glera

0,75 l 35.00

„SPRIZZ“

„CLASSIC“

mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Aperol, Tafelwasser

„HUGO“

mit trockenem Weisswein, Prosecco, Pfefferminze
und hausgemachtem Holunderblütensirup

„APEROL LEMON SPRIZZ“

Aperol, Bitter Lemon, Ingwerscheibe, Minze und Eiswürfel

„APEROL MARACUJA SPRIZZ“

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Tafelwasser Eiswürfel

„RAMAZZOTTI-ROSATO“

mit Ramazzotti-Aperitivo-Rosato, Prosecco,
trockenem Weisswein, Tafelwasser und Basilikumblättern

jeweils 0,25 l 5.90

ALKOHOLFREIER PRI SECCO

von der MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

„ROSENZAUBER“

Apfel, Himbeere, Brombeere, Gewürze, frische Minze,

0,1 l 3.90

GLÜHWEINEMPFANG

je nach Witterung, am schönsten in unserem Wirtsgarten
rund um unsere Feuerschale an der Glühweinhütte

Mit hausgemachtem Glühwein oder Alkoholfreiem Punsch
Christstollen, Weihnachtsplätzchen und heißen Maroni

oder mit

„HOT APEROL“

mit Aperol, Weißwein, Apfelsaft trüb und Mangosirup

p.P. 6.90

Alternativ:	Nur mit Glühwein oder alk.-freiem Punsch	p.P.	3.90
oder:	mit Glühwein, alk.-freiem Punsch & Maroni	p.P.	5.60

oder im Raum (bei z. B. sehr schlechter Witterung)
Aperitif nach Wunsch und Wahl der Gäste

FINGERFOOD ZUM APERITIF

pro Stück

OFENFRISCHER KÜRBIS-QUICHE mit Trüffelsauerrahm -vegetarisch-	2.20
„OBERMAIERS BAUERNBRUSCETTA“ mit fruchtigem Tomatenragout und Schnittlauch	2.20
LAUWARME GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPLÄTZCHEN (Tomate Mozzarella, Blattspinat-Ricotta und Schinken-Käse)	2.00
IM GLAS SERVIERT:	
KLEINES KALBFLEISCHPFLANZERL mit Kartoffelsalat	3.00

UNSER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

auf dem Holzbrett serviert
(ca. 10 Portionen pro Flammkuchen)

FLAMMKUCHEN

„Classic“ mit Speck, roten Zwiebeln und Schnittlauch
9.80

FLAMMKUCHEN

„Spezial“ mit Räucherlachs, Senf-Honig-Dillsauce und Rucola
11.50

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

0,75 l

2016 GRÜNER VELTLINER Weingut Pleil, Niederösterreich	22.50
2016 SAUVIGNON BLANC Weingut Pleil, Niederösterreich	31.00
2016 ACHKARRER GRAUER BURGUNDER Winzergenossenschaft Achkarren, Baden	24.00
2016 RIVANER JUVENTA trocken Divino Nordheim, Franken	28.50
2016 GRILLO TERRE SIZILIANE IGT Messer del Fauno	22.50

ROTWEINE

2014 RED Gernot Heinrich, Gols Österreich <i>Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent</i>	24.00
2016 ZWEIGELT Weingut Pleil, Niederösterreich	24.50
2013 MERLOT „SAN VIGILIO“ IGT Cavit, Venetien	22.50
2014 “RV” ROSSO VERONESE IGT Casa Vinicola Sartori, Venetien <i>Cuvée aus Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot</i>	23.50
2015 NERO D’AVOLA SIZILIA IGT Adesso, Sizilien	22.50
2016 PRIMITIVO “LUCA DEL SOLE” IGT Apulien	25.50

MENÜVORSCHLÄGE

BAYERISCHES GEDECK

beim Eintreffen der Gäste am Tisch bereits eingestellt:

Hausgemachte Leberwurst, Apfel-Kürbis-Griebenschmalz und Honig-Senf-Frischkäse
Ofenfrische Brezn, verschiedene Baguette

p.P. 2.90

MENÜ 1

FELDFSALAT

mit Kartoffeldressing, gekochtem Ei, knusprigen Speckstreifen und Croutons

oder

ESSENZ VOM BAYERISCHEN OCHSEN

mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Schnittlauch

**

HIRSCHEDELRAGOUT

mit Preiselbeersauce, Selleriepüree, gebratenen Pilzen und Speck-Semmelknödel

oder

ROTBARSCHFILET MIT EINER STEINPILZKRUSTE

auf Blattspinat mit Proseccoschaumsauce und Petersilienkartoffeln

**

GEBACKENE APFELKÜCHERL

mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagsahne

30.00 €

MENÜ 2

BLATTSALATE DER SAISON

mit gebratenen Pilzen, Balsamicodressing und Croutons

oder

KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER

und Croutons

**

¼ KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE BAUERNENTE

mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Kartoffelknödel

oder

GEBRATENES WALLERFILET MIT EINER BRÖSELKRUSTE

auf glasierter Roter Beete mit Meerrettichschaumsauce und Schnittlauchkartoffeln

**

WEISSE SCHOKOLADEN-MOHNMOUSSE

mit eingelegten Mandarinen und Mandelkrokant

30.00 €

MENÜ 3

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

mit Sauerrahm-Meerrettichsauce, Feldsalat und Croutons

oder

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Speck, frischem Majoran und Croutons

**

„SPANFERKEL UND ENTE“

Knusprig gebratene Bayrische Entenkeule und Spanferkelrollbraten
mit Apfel-Blaukraut und Brezenknödel

oder

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Kartoffel-Artischocken-Gröstl und Tomaten-Rieslingschaum

**

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

mit Ananasragout und Vanilleeis

32.00 €

MENÜ 4

GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

mit Joghurtdressing, gerösteten Sonnenblumen, - Kürbiskernen und Croutons

oder

FESTTAGSSUPPE

mit dreierlei Einlage

(Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Leberspätzle)

**

„OBERMAIER'S BÖFF LA MOTT“

Geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce
mit Rahmwirsing und Serviettenknödel

oder

LACHSFORELLENFILET

mit Kartoffel- Meerrettichgemüse und Schnittlauchröllchen

**

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit eingelegten Glühweinkirschen und Vanilleschaum

33.00 €

MENÜ 5

GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

mit Joghurtdressing, gerösteten Sonnenblumen, - Kürbiskernen und Croutons

oder

„TRUDERINGER LEBERSPÄTZLESUPPE“

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle, Gemüstreifen und Schnittlauch

**

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

mit buntem Ofengemüse, Madeirasauce und Risolée kartoffeln

oder

FILET VON DER DORADE ROYALE

mit Tomaten-Nudelrisotto, Blattspinat und Rieslingsauce

**

KARAMELLISIERTER APFEL- & TOPFENSTRUDEL

mit Vanilleschaum und Rahmeis

34.00 €

VEGETARISCHES MENÜ

„CAESAR SALAD“

mit Parmesandressing, geräuchertem Tofu und Croutons

**

SPINATPRESSKNÖDEL

auf cremigen Schwarzwurzeln mit gebratenen Pilzen und brauner Butter

**

Wählen Sie Ihr Dessert bitte aus den Menüs

30.00 €

BUFFETVORSCHLAG BAYERISCH

VORSPEISEN

BLATTSALATE DER SAISON (4 verschiedene)
mit Balsamico.- Joghurt und Kernöldressing, Kartoffel , Karotten und Krautsalat

HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ UND LEBERWURST, OBATZDA
FRISCHE BREZN UND BAUERNBROT
bereits am Tisch eingesetzt

TAFELSPITZSÜLZE mit Kernöl-Gemüsevinaigrette im Glas serviert

SALAT VON DER BAYERISCHEN ENTE
mit Sellerie, Äpfeln und Preiselbeervinaigrette

TRUDERINGER BAUERNSALAT
Feldsalat mit Kartoffelbröckerl, Speckkrusteln und Kürbiskernöl-Vinaigrette

BAYERISCHE SCHMANKERLPLATTE
(kalter Braten , Pfefferbeisser , Schwarzgeräuchertem, Kaminwurzeln und gesalzenem Radis)

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE
mit marinierten Gartengurken und Schnittlauchschnitzwerk

KARTOFFELRAHMSUPPE mit frischem Majoran und Croutons

HAUPTGERICHTE

SPANFERKELROLLBRATEN
mit Bayerischem Kraut, Kartoffel, - Semmelknödel

BEI NEIDERTEMPERATUR GESCHMORTES OCHSENBACKERL
mit glaciertem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

WALLERFILET
auf Paprikagoulesch mit Sauerrahmsauce und Petersilienkartoffeln

NACHSPEISEN

BAYERISCHE CREME
mit eingelegten Kirschen

KARAMELLISIERTER APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

TOPFEN – PALATSCHINKEN
mit Apfelragout

p.P. 43.00 €

BUFFETVORSCHLAG MEDITERRAN

VORSPEISEN

BLATTSALATE DER SAISON (4 verschiedene) mit Italien,- Kräuter,- und Balsamicodressing

VERSCHIEDENE BROTSORTEN (FOCCACIA, CIABATTA UND STEINOFEN BAGUETTE)
gesalzene Butter und angemachter Kräuterquark

SCHWARZE UND GRÜNE OLIVEN in pikanter Marinade

EINGELEGTE GEMÜSE „ANTIPASTI ART“
Zucchini, Auberginen, Pilze und weißen Zwiebeln

TOMATEN COUSCOUSSALAT
mit marinierten Garnelen und Basilikum

„TACCHINO TONNATO“
Putenbrustscheiben mit Thunfischsoße, Kapern, roten Zwiebeln und Salat

MOZZARELLABÄLLCHEN UND TOMATEN mit Pesto und Rucola

KARTOFFELMOUSSE
mit feiner Coppa di Parma im Einweckglas serviert

RAHMSUPPE VON FRISCHEN TOMATEN mit Basilikum und Croutons

HAUPTGERICHTE

„BRASATO“
geschmorte Rinderschulter mit Schalotten und Rotwein dazu cremige Polenta

LASAGNE VON AUBERGINEN, ZUCCHINI UND TOMATEN
mit Parmesan überbacken

BUNTBARSCHFILET MIT EINER OLIVENKRUSTE
Blattspinat und Butterkartoffeln

KARTOFFELGRATIN, BUNTE GEMÜSE DER SAISON

DESSERT

PANNA COTTA mit Ananasragout

MASCARPONE „WEISSBIER TIRAMISU“
mit eingelegten Kirschen

SCHOKOLADEN - MOHNMOUSSE
mit Zwetschgenröster

p.P. 43.00 €

BESONDERE HINWEISE

ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH VON:
10:00 Uhr bis 24:00 Uhr

KÜCHE VON:
11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Wir haben für Sie täglich von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie wünschen Ihre Feier darüber hinaus fortzusetzen, bitten wir Sie, uns dies vorab mitzuteilen. Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro angefangene halbe Stunde 75,00 - Nachtzuschläge für unser Personal abzudecken.

RÄUMLICHKEITEN:

WIRTSSTUBE	bis zu 80 Personen
MAX-STÜBERL	bis zu 50 Personen
FESTSAAL	bis zu 200 Personen

Unterteilbar:

MORITZ-STÜBERL	bis zu 60 Personen
KLEINER SAAL	bis zu 70 Personen
PODIUM	bis zu 25 Personen
IM WIRTSGARTEN	bis zu 200 Personen

COUVERTPREIS:

Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen p.P. 1.30

BLUMENSCHMUCK & KREATIVE DEKORATIONEN:

Zusätzliche weihnachtliche Tischdekoration mit frischen Mandarinen
Walnüssen, Tannenzweigen und roten Kerzen p.P. 3.80

oder

gerne durch unseren hauseigenen Floristen Herrn Wallner,
er freut sich, Sie beraten zu dürfen.

MENÜKARTEN:

pro Stück 2.00 €
gerne mit eigenem Logo und Text

ANFAHRT

Sie finden uns ganz einfach: Woher Sie auch kommen – fahren Sie einfach Richtung München-Trudering.

Dann sind Sie auf dem direkten Weg zu uns.

ANFAHRT MIT DEM AUTO:

-Von "Außerhalb Münchens":

Autobahnring München-Ost A 99 (Salzburg-Nürnberg) bis Ausfahrt Haar. Rechts abbiegen Richtung Stadtmitte.

Nach ca. 5 km bei blauer Aral-Tankstelle (gegenüber ist ein Mc-Donald-Restaurant) an der Ampel-Kreuzung rechts in die Truderinger Straße abbiegen.

Bereits nach der nächsten Ampel-Kreuzung steht der Gasthof an der linken Straßenseite.

VON DER STADTMITTE AUS:

Immer in Richtung München-Ost, oder (Messe-Riem)

Beispiel:

Ostbahnhof / Berg-am-Laim-Str. / Kreillerstraße / Wasserburger-Land-Str. bis zur Bajuwarenstr. (beidseitig große Allguth-Tankstellen) Hier biegen Sie links ab, fahren ~ 150 m bis zur Truderinger Str. in die Sie rechts einbiegen. Nach weiteren ~ 200 m liegt der Gasthof rechter Hand.

VOM MESSEGELÄNDE AUS: (CA. 5 MIN.)

Riemer Str. ca. 300 m stadteinwärts fahren, dann links abbiegen in die Straße "Am Mitterfeld" und immer geradeaus, bis Sie auf die Truderinger Str. stoßen. An dieser Ampel rechts abbiegen und Sie stehen genau vor dem Gasthof!

PARKPLÄTZE BEFINDEN SICH AUSREICHEND IM HOF.

ANFAHRT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

Mit der S-Bahn:

S 4 bis Haltestelle Trudering.

oder mit der U-Bahn:

U2 Richtung Messestadt Ost bis Haltestelle Trudering.

Umsteigen in Bus-Nr. 139, 146, 192, 194

jeweils Fahrtrichtung stadtauswärts wählen,

2 Stationen bis zur Haltestelle Schmuckerweg.

Die Bus-Haltestelle befindet sich direkt vor unserem Haus.

Falls Sie einen kleinen "Fußmarsch" bevorzugen:

Sie benötigen nur etwa 5-7 Minuten!

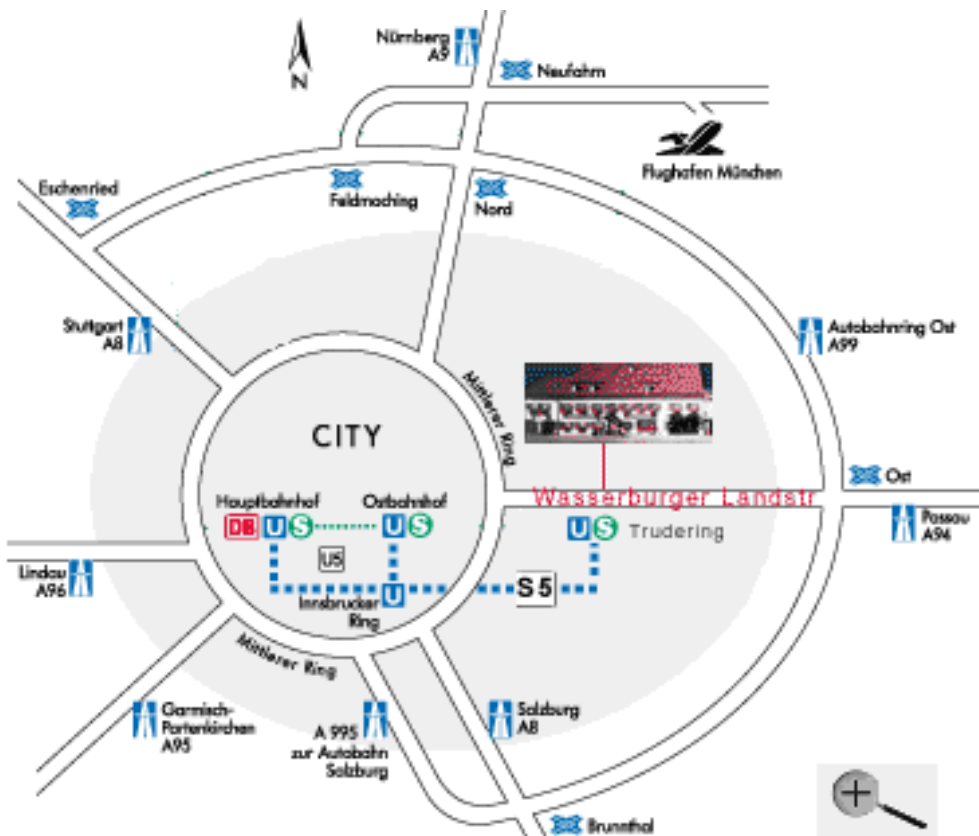
...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE I

mit der S8 bis Haltestelle Ostbahnhof. Von dort aus mit dem Taxi zu uns.
Taxi-Gebühren ca. € 8,00

...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE II

mit der S8 bis Haltestelle Leuchtenberg-Ring.
Umsteigen in S 4 Richtung Ebersberg/ Haar
bis Haltestelle Trudering. Umsteigen in Bus (s.oben)
(oder zu Fuß 5 Minuten stadtauswärts gehen)

...und für den Heimweg:
befindet sich der Taxi-Stand gegenüber vom Gasthof!



RECHNUNGSLEGUNG:

Der Rechnungsbetrag ist, soweit schriftlich nichts anderes vereinbart wurde, am selben Tag vor Ort in bar oder mit EC-Karte zu begleichen.

Wird eine Anzahlung vereinbart, ist diese am Tag der schriftlichen Fixierung der Reservierung zu leisten.

Wurde Bezahlung auf Rechnung vereinbart, ist der Gesamtrechnungsbetrag ohne Abzug innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Auch wir haben sie - und sie sind für eine gute Zusammenarbeit einfach wichtig unsere Geschäftsbedingungen für Bankett-Veranstaltungen.

Vorbemerkung: Vertragspartner sind der Veranstalter und die MACH Gastronomie GmbH

1. Die Reservierung von Räumen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch die MACH Gastronomie für diese, sowie für den Veranstalter bindend. - Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis. - Eine Unter- und Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung der MACH Gastronomie GmbH. - Falls der Besteller nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er dem Restaurant gegen- über dennoch als Gesamtschuldner neben dem Veranstalter. - Die MACH Gastronomie GmbH übernimmt keine Haftung für eingebrachte Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente, Equipment etc. der Teilnehmer oder des Veranstalters.

2. Die Preise aller Menüvorschläge gelten nur für Reservierungen. Saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor. Bei marktbedingten Versorgungsengpässen können wir für unser Standardangebot nicht mehr garantieren. Sollten sich aus diesem Grund bei einem bereits abgesprochenem Menü Änderungen ergeben, werden wir Sie selbstverständlich umgehend zu informieren versuchen.

3. Alle angegebenen Preise sind Endpreise – sie verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mehrwertsteuererhöhungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich die MACH Gastronomie das Recht vor, eine Nachkalkulation mit eventuellen Preisänderungen vorzunehmen. Getränke werden zu den jeweils gültigen aktuellen Listenpreisen am Veranstaltungstag berechnet. Eigene Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht mitgebracht werden, in Sonderfällen kann darüber ein schriftliche Vereinbarung durch angemessene Servicegebühr / „Korkgeld“ getroffen werden.

5. Das ausgewählte Menü ist spätestens 7 Tage vor Veranstaltungstermin zu buchen. Bei Gruppen ab 30 Personen gilt diesbezüglich eine Frist von 14 Tagen.

6. Jegliche Abspracheänderung ist nur auf Anfrage möglich und jeweils schriftlich zu bestätigen.

7. Selbstverständlich ist es möglich, Spezialmenüs wie vegetarische Gerichte, Kinder- oder Seniorenteller auf Anfrage zuzubereiten. Bis zu 5 Personen ist dies noch am Veranstaltungstag 6 Stunden vor Ankunft (eingeschränkt) möglich.

8. Bei eventuellen Verspätungen ist der Gasthof Obermaier umgehend zu informieren. Im Falle einer nicht gemeldeten Verspätung kann für die reservierten Plätze und das reservierte Menü nach 1 Stunde nicht mehr garantiert werden.

9. Personenzahländerungen sind umgehend bekanntzugeben. Sollte sich die Anzahl der Gäste kurzfristig um mehr als 5 erhöhen, so kann der Gasthof Obermaier keine Garantie für zusätzlich benötigte Plätze geben.

Auch das Servieren des nach bestellter Personenanzahl vorbereiteten Menüs kann nicht mehr gewährleistet werden.

10. Die zuletzt genannte Personenzahl der bestätigten Absprache (bis 2 Werktage vor Veranstaltungstermin ist jederzeit eine geringfügige (bis zu 5 Personen) Änderung möglich), gilt als Grundlage zur Rechnungserstellung.

11. Eine Stornierung ist nur möglich, wenn das Stornogesuch mindestens 30 Tage schriftlich vor dem Veranstaltungstermin eingeht.

12. Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat die Gaststätte das Recht eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt (es sei denn der Besteller weist nach, dass kein Schaden entstanden ist):

13.

30 und mehr Tage vor dem Veranstaltungstermin	keine Vergütung
29 – 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin	Anzahlung zzgl. 5% der Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung
13 – 4 Tage vor dem Veranstaltungstermin	Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 40%
3 – 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin	Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 15%

14. Sollte der Speisen- und Getränkeumsatz, etwa im á la carte - Bereich, in der Auftragsbestätigung nicht festgelegt sein, nehmen wir bei Stornierung je Teilnehmer einen Speisenumsatz von € 20,00 und einen Getränkeumsatz von € 10,00 als Grundlage für die Berechnung.

15. Für jegliche Art von reservierten Veranstaltungen haben Sie die Möglichkeit bei Veranstaltungsschluß die Rechnung mit EC-Card oder in bar zu begleichen. Gerne senden wir Ihnen auch auf Wunsch im Inland die Rechnung zur Überweisung (ohne Abzug) innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Unsere Rechnungen sind unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 10 % pro Monat vor. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betroffenen Personen abzurechnen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei abgesprochenen Veranstaltungen keinerlei Kreditkarten akzeptieren können.

16. Veröffentlichungen jeglicher Art, Media oder Internet, die Einladungen zu Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der MACH Gastronomie GmbH.

17. Hat die MACH-Gastronomie begründeten Anlaß zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, kann die MACH Gastronomie GmbH die Veranstaltung absagen.

Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen aus unseren Geschäftsbedingungen für bestimmte Veranstaltungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmungen gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

Im Falle eines Rechtsstreits wird als Gerichtsstand München vereinbart