

Herzlich Willkommen
im Braustüb'l Darmstadt
Dem Brauereiausschank der Darmstädter Privatbrauerei!



1

Unser Küchenmeister & Biersommelier Thilo Hanke präsentiert Ihnen das Brauhaus-Angebot für Ihre Veranstaltung, Firmen- oder Familienfeier, Hochzeit oder zum zwanglosen Treffen.

Hierbei handelt es sich um unsere Vorstellung von klassischer und neuer gemütlicher deutscher Brauhausküche – als Einblick in unser Repertoire.

Individuelles machen wir noch viel lieber!

Familie Hanke

& das Braustüb'l Team

Zum Inhalt

<i>Bier & Beer: Die Bierwelten</i>	3
<i>Braumeisterbankett</i>	5
<i>Braumeisterbankett vegetarisch</i>	6
<i>Ihr Empfang</i>	7
<i>Menüs und Buffets - Brauhaus Style</i>	8 - 15
<i>Vegetarische Menüs</i>	14 - 16
<i>Spargelessen im Frühling</i>	17
<i>Grillbuffets für den Biergarten</i>	19 - 21
<i>Kräftig-Herbstliches Buffet</i>	22
<i>Weihnachtsangebote</i>	24 -32
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	38

2

Unsere Speisen- und Getränkeangebote enthalten gegebenenfalls folgende Allergene:

A) Glutenhaltig 1 Gerste 2 Hafer 3 Weizen 4 Roggen B) Krebstiere C) Eier D) Senf E) Fische F) Milch / Milchprodukte G) Schwefeldioxid und Sulfite H) Sesamsaat I) Schalenfrüchte K) Sellerie L) Erdnüsse M) Sojabohne N) Weichtiere

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Cateringpreise auf Anfrage. Preise gültig bis zum Erscheinen eines neuen Angebots.

Gültig ab 25. Dezember 2017

Braustüb´1 Bierwelten

Moderierte Bierprobe

Unser Gerstensaft-Klassiker: Fünf Darmstädter Biere à 0,1l unterhaltsam erklärt. Erfahren Sie mehr über die Geschichte der Brauerei, die Bierherstellung, Aromen und nette Anekdoten.

Dauer: ca. 30min ab 10 Personen

Pro Person € 7,50

Biervesper XL

Bier wie es sein sollte! Gemütlich serviert mit zünftiger hessischer Wurst- und Käsevesper. Probieren Sie 7 klassische Darmstädter Biere und lassen Sie sich in die spannende Brauwelt entführen, während Sie sich Ihre „Brotzeit“ schmecken lassen. Und wenn Sie Ihr Lieblingsbier gefunden haben bringt Ihnen unser freundlicher Service noch eine Halbe (0,5l) des Wunschbieres.

Dauer: ca. 45min ab 10 Personen

Pro Person € 22,00

3

Braumeisterbankett

Für bieraffine Gourmets ein Muss! Unser schmackhaftes 5-Gänge Menü wird serviert mit korrespondierenden Bieren, inkl. Biercocktail-Aperitif und einem leckeren Digestif zum Abschluss. Speisen und Getränke passend eingeleitet durch unseren Küchenmeister und Biersommelier.

Dauer: ca. 3,5 Stunden ab 5 Personen

Pro Person € 58,00

Beef, Beer, Big Barrel

Ein handfestes Vergnügen! Ein dicker Burger vom Ochsen – mit Käse, Bacon, Bierzwiebeln, Krautsalat und dicken Pommes – und für die flüssige Untermalung sorgen 3 Saisonbiere à 0,3 Ltr. – erklärt vom Bier-Sommelier und im Anschluss pro Person 1 Liter frisches Bier aus dem Holzfass.

Dauer: ca. 1 Stunde ab 10 Personen

Pro Person € 32,00



Braumeisterbankett – No. 3
Die Bierverkostung der lukullischen Art

Ab 5 Personen

Aperitif: Braustüb'l Hell vom Faß 0,1l

Dazu hausgemachter Kochkäse und Brezel

I.

Braustüb'l Hefe Weizen 0,3l

Backhend'l mal anders – mit Remouladenkartoffeln und Steirer Kernöl

II.

Überraschungsbier 0,2l

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

Braustüb'l Märzen 0,3l

Knuspriger Schweinebauch

Mit Bratensauce und Kartoffelpüree

IV.

Darmstädter Saisonbier 0,3l

Tranchen vom Entrecôte double mit grünem Pfeffer
Knoblauchböhnchen und ein frisches Kräuter-Nudelnest

V.

Reinheimer Goldener Williams Brand

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 59,-

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K, M)

Braumeisterbankett – No. 3
Die Bierverkostung der lukullischen Art

- vegetarische Alternative -

Ab 5 Personen

Aperitif: Braustüb'l Hell vom Faß 0,1l

Dazu hausgemachter Kochkäse und Brezel

I.

Braustüb'l Hefe Weizen 0,3l

Gebackene Umstädter Champignons – mit Remouladenkartoffeln und Steirer
Kernöl

II.

Überraschungsbier 0,2l

Abgestimmt auf unsere Tagessuppe

III.

Braustüb'l Märzen 0,3l

Vegetarische Nussfrikadelle
Mit Rieslingsauce und Kartoffelpüree

IV.

Darmstädter Saisonbier 0,3l

Ein frisches Kräuter-Nudelnest
Mit gebratenem Gemüseallerlei und Bergkäse

V.

Reinheimer Goldener Williams Brand

Gebackene Williamsbirne mit Nougat und Schokoladeneis

(A1, A3, C, D, F, G, I, K, M)

Komplettpreis pro Person inkl. angegebener Getränke und Moderation € 59,-

Ihr Empfang – weil der erste Eindruck zählt!

ab 10 Personen

Aperitifvorschläge:

Kleines Darmstädter Pils 0,1l € 1,20

Glas Sekt mit oder ohne Orangensaft € 3,50

Braumeister Mojito – Braustüb'l Weizenbier mit Rum, Minze und Rohrzucker
€ 4,80

Bier Royal – Braustüb'l Hell mit Orangenlimonade und Campari € 4,80

Spiced Beer – Würziges Exportbier mit Spicy Ginger, Limonade und Gurke
€ 4,80

Kleinigkeiten zum Empfang:

Darmstädter scharfe Biernüsse – je Glas € 3,50

Kleiner Kochkäs mit Laugencroutons je Glas € 2,50

Handkäs Tatar mit Musik und frischem Schnittlauch je Glas € 2,20

Pellkartoffel mit Quark und (wahlweise) Speckstippe je Weckglas € 1,50

Bauernschinken mit Gewürzgurke je Stück € 1,20

Kasslerröllchen & Kraut je Stück € 1,20

Forellenmus Canapée mit frischem Dill je Stück € 2,20

Hessischer Schwarzwurstsalat mit Apfel je Glas € 2,80

Hessischer Zwiebelkuchen je Stück € 2,50

Kalter Braten mit Biersenf und Kraut auf Bauernbrot je Stück € 2,10

Ganzer Flammkuchen nach Wahl – auf 8 Stücke geschnitten € 8,50

(Allergene auf Anfrage)

3- Gang Menüs
Ab 10 Personen

Menü 1

I.

Hessische Schlottensuppe
mit Rauchlachs und Croûtons

II.

Krustenbraten vom Landschwein
in Biersauce
Wurzelgemüse und Kartoffelknödel

III.

Warmer Weiterstädter Apfelkuchen mit Nusseis

Pro Person € 24,50

(A1, A3, C, D, E, F, I, K)

8

Menü 2

I.

Knackiger Blattsalat im BrauHausDressing
Mit gerösteten Kernen und Darmstädter Bierkäsewürfel

II.

Gegrillte Maispouardenbrust mit Rosmarin und Honig
Auf Kräuternudeln
Gewürzbutter und geschmorte Äpfel

III.

Heiße gebackene Birne in Zimt-Zucker mit frischen Früchten und Vanilleeis

Pro Person € 28,-

(A3, C, F, I, K)

Menü 3

I.

Cremige Chamignons mit Flusskrebsschwänzen im Pfannkuchlein

II.

Roastbeefscheibchen auf Pfälzer Ingwerrübchen
Rotweinbutter und Speckkartoffeln

III.

Mousse von der Blockschokolade
mit marinierter Mango

Pro Person € 34,-

(C, E, F, G, I, K)

9



4-Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü 4

I.

Hessische Winzersuppe mit Kräuteröl
und Kartoffelchips

II.

Gegrillter Fjord-Lachs
Auf Frischkäsespätzle

III.

Odenwälder Rindsfilet-Scheibchen
Mit Bierzwiebeln und Kartoffelgratin

IV.

Halbgefrorener Nougat
mit Roter Grütze und Vanillesauce im Weckglas

Pro Person € 45,-

(A3, C, E, F, G, I, K)

Buffets

Ab 20 Personen

Brauhausbuffet

Baguette und Bauernbrot mit Schmalz und Butter

Hessische Wurst- und Käsevesper mit Grießsoß, Hand- und Kochkäse

Kleines Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und Blattsalat mit Dressing

Geschmorte Rinderbrust in kräftiger Rotweinsauce

„Coq au Bock“ – Hähnchen im Starkbier gegart mit sämiger Sauce

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Saisongemüse

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Buntes Obstallerlei

Pro Person € 32,00

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

Sonntagsbraten

Bauernbrot, Schmalz

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

3erlei heiße Würstchen (Fleischwurst, Rindswurst, Bratwurst) auf
Sauerkraut

serviert mit Senf und Meerrettich

Apfel-Gewürzsuppe

12

Krustenbraten vom Landschwein

Tranchierte Kalbshaxe in Bergsträsser Rotweinsauce

Butterböhnchen und Rahmrübchen

Lyoner Kartoffeln

Limonen-Ricottamousse mit frischen Früchten

Kleine Eisvariation

Pro Person € 31,50

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

Süd-Hessisches Buffet

„Grie Soß“ Schmaus

mit gekochten Eiern und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Rindfleisch

Gegrillte Rindswurst auf warmem Krautsalat

Handkäs mit Musik

Zwiebelkuchen

Würziger Pfeffer-Spiessbraten im Apfelwein geschmort

Forellenfilet mit Weißwein, Lauch und Mandeln

Frisches Markt-Gemüse

Kartoffelpürée mit Röstzwiebeln

Gebratene Bandnudeln

Schokoladen-Kirschmichel mit Vanillesauce

Halbgefrorene Himbeeren

Bunte Obstvariation

Pro Person € 29,90

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

Vegetarische 3- Gang Menüs

Menü 1V

I.

Hessische Schlottensuppe
mit Kernen und Croûtons

II.

Spinatgefüllte Pfannkuchlein mit Pilzkompott

III.

Warmer Weiterstädter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Pro Person € 21,50

(A3, C, F, I, K)

Menü 2V

I.

Knackiger Blattsalat im BrauHausDressing
Mit gerösteten Kernen und eingelegten Handkäs-Spänen

II.

Würziges Gemüse-Nudelnest
auf pfannengerührtem Gemüse
und Steirer Kürbiskernen

III.

Hausgemachter Griespudding mit saisonalen Früchten

15

Pro Person € 24,-

(A3, C, D, F, I, K)



Vegetarisches 4-Gang Menü

Menü 4V

I.

Geschmorte Kräuterchampignons

Mit geröstetem Weißbrot

II.

Pochiertes Landei auf Pastinakenpüree

und Rote Bete Chips

III.

Spinat-Gefüllter Pfannkuchen

mit Balsamico-Bohngemüse und geschmorten Tomaten

IV.

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Pro Person € 36,-

(A3, C, D, F, I, K)

Frühlingshaftes Spargel-Essen

nur gültig bei Verfügbarkeit während der Saison (bis maximal 24. Juni)

Vorneweg Serviert:

Spargelcrèmesuppe mit frischen Gartenkräutern



Vom Buffet:

Spargel-Ei-Cocktail

Garnelensalat im Weckglas

Schinken, Lachs und Würstchen – jeweils mit eingelegtem Spargel



Rodgauer Stangen-Spargel

mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

dazu kleine knusprige Schnitzel aus dem Schweinerücken

Tranchen vom Rinder-Hüftsteaks

Neue Kartoffeln



Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

Vanilleeis

Rhabarberkompott mit Schokoladenmousse

pro Person € 36,50

(A3, C, F, G)



BBQ

nur gültig während der Biergartenzeit im Brauereihof

Mai – September, ab 17 Uhr

Hessisches Wald- und Wiesen Barbecue

Rustikale Vesper mit Würsten, Schinken und Käse

Kräuterquark und Pellkartoffeln



Weiterstädter Bauernbrot & Laugenbrezeln mit Kochkäse



Landgräfliche Wildbratwurst

Marinierte Ochsenhüfte mit Rosmarin und Knoblauch

Schweine-Rückensteak mit warmem Kochkäse-Topping

Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat



Himbeerallerlei im Glas

Eisvariation

Frisches saisonales Obst

pro Person € 29,50

(A3, C, D, F, I, K)

Brauhof BBQ

Kleine Salatvariation

von je einem angemachten Salat, einem Rohkostsalat, einem Gemüsesalat
und einem Blattsalat



Eingelegter Braten und mariniertes Gemüse



Odenwälder Ochsenfrikadelle mit Bierzwiebeln

¼ Grillhähnchen

Schweine-Nackensteaks aus der Senfmarinade

Mit 3erlei Grillsaucen

Butterschmalz gebratene Bratkartoffeln



Halbgefrorenes von der Schokolade mit Malzbiersahne

Trsditionelle „Arme Ritter“ mit Vanillesauce

pro Person € 28,50

(A3, C, D, E, F, H, I, K)

Darmstädter Grillmeisterbuffet

Große Salatauswahl

mit je 3 angemachten, Rohkost und Gourmetsalaten
und Brezel-Brotvariation



Hessischer Handkäs-Schinken-Cocktail



Roastbeef Kebabs

Schweinelendchen im Speckmantel

Tranchierter Lamnbraten

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Butter-Maiskolben

Gegrillte Tomate

dazu eine Auswahl von 5 Dips



Frische Erdbeeren mit Schlagsahne und Vanilleeis

pro Person € 30,00

(A3, C, D, E, F, G, H, I, K)



Herbstliches Buffet

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Frische Bandnudeln in Kürbis-Kaninchenragout

Warme Ochsenfrikadellen auf Krautsalat

Kleines Salatbuffet mit 3 Gemüsesalaten, 2 angemachten Salaten und knackigem Blattsalat



Cremige Kartoffelsuppe mit gegrillter Wildbratwurst



Rehkeule „Hubertus“ mit Preiselbeerbirnen und Rahmsauce

Schweinerückensteaks mit Speck und Zwiebeln überbacken

Wirsinggemüse und Rotkohl

Gebratene Serviettenknödel

Breite Bandnudeln mit Schmelze



Warmer Nusskuchen

Mousse vom Odenwälder Apfel

Darmstädter Bierkäs mit Feigensenf, Trauben und Baguette

pro Person € 36,50

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)



Braustüb'1 Weihnachtsprogramm

SONDERANGEBOT!

Jede Weihnachtsfeier ab 10 Personen an einem Adventssonntag erhält ein Fass Bier aufs Haus
- zum selbst zapfen am Tisch (0,5l pro Person)

3- Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü X1

I.

Frischer Ackersalat im Waldbeerendressing

Mit heißen Speckcroûtons

II.

Würziger Braten von der Bauernente in Orangen-Malzbierjus

Speckwirsing und Kartoffelgratin

III.

Halbgefrorener Christstollen

Pro Person € 28,-

(A1, A3, C, F, G, I,K)

Menü X2

I.

Weihnachtliche Vesper mit Gänse-Rillettes, Schinken und eingelegtem Bergkäse

II.

Schweinelendchen in Lebkuchensauce

Kohlsprossen und Butterspätzle

III.

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pro Person € 28,-

(a1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

Menü X3

I.

Klare Ochsensuppe mit dreierlei Einlagen, frischen Kräutern und Blätterteig-
Gebäck

II.

Geschmorte Gänsekeule

In kräftiger Maronenjus

Punschrotkohl und Kartoffelkloß

III.

Cremige Lebkuchenmousse mit eingelegter Mango

Pro Person € 31,-

(A!, A3, C, D, F, G, I, K)

4-Gang Menüs

Ab 10 Personen

Menü X4

I.

Gebratene Umstädter Pilze mit Kräutern in Gewürzcreme

II.

Klare Ochsenbrühe mit Grießklößchen

III.

Winterlicher Entenbraten in Malzbiersoße

Wirsing & Speck-Kartoffelgröstel

IV.

Warmer Schokoladenkuchen mit Nusseis

Pro Person € 36,-

(A1, A3, C, F, I, K)

Menü X5

I.

Hessische Kartoffelsuppe
Mit Rost-Bratwurstscheibchen

II.

Kaltgeräucherter Lachs mit Ölrauke
Auf Reibekuchen

III.

Burgunder Schmorfleisch vom Ochsen
Mit Punschrotkohl und Zwetschgenknödel

IV.

Hausgemachter Rumtopf
Mit Vanilleeis

Pro Person € 34,50

(A3, C, D, E, F, G, I, K)

Menü X6

I.

Feldsalat im Waldbeerendressing

Mit warmen Buttercroûtons

II.

Cremiges Hühnersüppchen mit Koriander und Spinat

serviert mit Käseflädle

III.

Odenwälder Roastbeeftranchen

Im Gewürzjus

Rosenkohlpürée und Kartoffelgratin

IV.

Gebratene Schupfnudeln mit Mohn, Zimt und Zucker

Im Vanilleschaum

Pro Person € 36,-

(A3, C, F, G, I, K)

Weihnachtliche Buffets

Ab 20 Personen

Weihnachtsbuffet I

Baguette und Bauernbrot mit Schmalz und Butter

Schlacht- und Wurstjause mit Pasteten und Sülzen

Kleines Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüsesalaten und Blattsalat mit Dressing

Geschmorte Weihnachtsgans in eigener Sauce

Schweine-Krustenbraten in Biersauce

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Rotkohl und Wirsinggemüse

Rustikale Odenwälder Käsevariation

Arme Ritter und Vanillesauce

Williams-Birnenmousse mit Heidelbeeren im WEckglas

Pro Person € 34,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

Weihnachtsbuffet II

Bauernbrot, Schmalz

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Eingelegtes

von Käse, Gemüse und Braten

Kräftige Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Geräucherter heißer Prager Schinken in dunkler Biersauce

Rahmgulasch von der Pute

Maronenwirsing und Rübchengemüse

Semmelknödel

Gebratene Bandnudeln

Bayerische Crème

Vanilleeis und Heiße Himbeeren

Exotischer Fruchtsalat

Pro Person € 33,00

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

Weihnachtsbuffet III

„Grie Soß“ Schmaus mit gekochten Eiern
und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Rindfleisch

Kleines Käsefondue mit Speck und Brot

Zwiebelkuchen

Butternut Kürbissuppe mit Märzenbrand

Ganzer Weihnachtstruthahn mit Maronen und Burgunder

Fjordlachs mit Lauchzwiebeln

Winter-Gemüse

Kartoffelpürée mit Röstzwiebeln

Brezelknödel

Glühweincrème mit geschmorten Äpfeln

Schokoladenkuchen mit Zimt-Amarettosauce

Maronen-Halbgefrorenes

Pro Person € 38,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)



gültig ab 24.12.2017

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es ist stets das erste Gebot der Wild Taste! GmbH und der Gaststätten Braustüb1 und Grohe Brauhaus in Darmstadt (im folgenden AN genannt), jeden Wunsch unserer Kunden/Auftraggebers (im folgenden AG genannt) so anspruchsvoll zu erfüllen, wie es dem Ruf und der Erfahrung unseres Unternehmens entspricht. Die folgenden Bedingungen sind als rechtliche Grundlage unserer Geschäftsbeziehungen zu betrachten; sie werden bei Auftragserteilung bzw. Annahme der Leistung anerkannt. Abweichende Bedingungen unserer Kunden/Gäste, die wir nicht ausdrücklich und schriftlich anerkennen, gelten als unverbindlich. Der Auftraggeber erklärt, dass er berechtigt ist, den Auftrag in vollem Umfang zu erteilen. Tritt der Auftraggeber als Veranstalter auf, so ist er dazu berechtigt und verfügt über die gesetzlich vorgeschriebenen Genehmigungen, erfüllt alle die zu diesem Zweck erforderlichen, behördlichen Auflagen und hat eine entsprechende und ausreichende Veranstaltungshaftpflichtversicherung abgeschlossen.

1. Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen zum schriftlich vereinbarten Termin nach Auftragserteilung und Auftragsbestätigung. Bestellungen nehmen wir schriftlich, per Fax und / oder E-Mail entgegen; eine Rückbestätigung unsererseits ist in jedem Falle erforderlich. Selbstverständlich kann eine persönliche Bestellung nach Terminvereinbarung auch in unseren Geschäftsräumen stattfinden. Eine entsprechende Vorlauf- bzw. Lieferzeit von Lieferungen und Leistungen bitten wir mit uns abzustimmen. Nach schriftlicher Auftragserteilung des Kunden mit der entsprechenden Bestätigung unsererseits gilt der Vertrag als geschlossen. Wird die Bestellung auf Verlangen des AG durch uns an einen anderen als den geplanten Ort der Erfüllung der Lieferung und Leistung geliefert, so trägt der AG das Versandrisiko bis zur Auslieferung der Sache. Ausgenommen bleibt grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz.

2. Reservierung und Anmietung von Räumen und Plätzen

Sollte es der AG wünschen, so stellt der AN gemäß § 1 und aufgrund der angegebenen Anforderungen hinsichtlich der Veranstaltung die geeigneten Räumlichkeiten außerhalb der eigenen Geschäftsräume für die zu vereinbarende Vertragsdauer zur Verfügung. Bei Stornierung des Auftrages oder Teilen davon, gleich aus welchem Grunde, übernimmt der AG die anfallenden Kosten.

Für exklusive Buchungen von Räumen gelten unsere Raummieten, die sich an Gästezahlen und Umsatzvolumen orientieren. In der Regel liegt hierfür ein erwarteter Mindestumsatz zu Grunde. Bei nicht Erreichen wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

3. Lieferzeit

Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils getroffenen Vereinbarung oder den Festlegungen im Angebot. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich. Sollte der AN an der Erfüllung seiner durch den Vertrag definierten Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen oder höhere Gewalt, die der AN trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden kann, nicht erbringen können, so wird der AN von der Lieferungs- und Leistungsverpflichtung frei. Etwaige, hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des AG entstehen nicht.

4. Ausgleich der Forderung

Das Zahlungsziel ist grundsätzlich sofort ab Rechnungsstellung rein netto Kasse, es sei denn, es gibt eine anders lautende, schriftliche Vereinbarung. Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, ist der AN bzw. ein Vertreter des AN berechtigt, Barzahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug behalten wir es uns vor, Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen, gültigen Zinssätze zu berechnen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt. Bei Aufträgen mit einem geschätzten Wert der Lieferung und Leistung in Höhe von mehr als EUR 1500 verlangen wir eine Anzahlung in Höhe von 35 % für Leistungen bzw. 50% für Catering Leistungen der Angebotssumme. Die Zahlung muss bis 10 Werktagen vor dem Erfüllungsdatum geleistet und auf

unsere Konten gutgeschrieben sein. Wir behalten uns das Eigentumsrecht bis zur vollständigen Bezahlung, einschließlich sämtlicher Nebenforderungen, vor.

5. Reservierungsbestätigung / Rücktritt / Stornierung

Tischreservierungen ab 20 Personen werden generell von uns schriftlich (vorzugsweise per Mail, alternativ per Fax oder Post) bestätigt. Stornierungen des gebuchten Kontingents oder von dessen Teilen können ebenfalls nur schriftlich (postalisch, Fax oder Email) mit Bestätigung erfolgen.

Bei gebuchten Fixleistungen wie Führungen, Tastings, Menüs, Buffets, Tellergerichte, Catering, Raummieten, o.ä. können Veranstaltungen bis 60 Tage vor Beginn und schriftlicher Benachrichtigung beidseitig ohne Folgekosten storniert werden. Unberührt von dieser Regelung bleibt §2 und Kosten dritter Gewerke, die nicht vermeidbar sind. Bei Rücktritt bis 30 Tage vor Beginn fallen 25%, bei weniger als 10 Tagen 100% des erwarteten Umsatzes an. Entsprechende Stornokosten von Dritten, welche im Namen des AG von uns beauftragt wurden übernimmt im vollen Umfang der AG. Eine Reduzierung der Personenzahl kann bis zu 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn und einem Anteil von maximal 10 % der Gesamtpersonenzahl vor der Lieferung und Leistung kostenfrei erfolgen.

6. Beanstandungen

Sollte unsere Lieferung und Leistung dem AG Anlass zur Beanstandung geben, von denen der AG auch nur im Entferntesten annehmen kann, dass diese unmittelbar zu beheben sind, müssen diese unverzüglich und zunächst mündlich dem AN mitgeteilt werden. Preisreduktionen aufgrund begründeter Beanstandungen kann der AN nur zugestehen, wenn die reklamierte Leistung trotz rechtzeitiger Meldung nicht behoben werden konnte. Der Umtausch von, vom AG falsch bestellter, Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Für unsachgemäßen Umgang und Lagerung der gelieferten Ware durch den AG übernimmt der AN keine Haftung. Ausgeschlossen hiervon sind Lieferungen und Leistungen dritter Gewerke.

35

Die Bezahlung von gebuchten und in Anspruch genommenen Leistungen ist unabhängig vom Erfolg der Veranstaltung.

7. Haftung

Mit der Annahme der Lieferung/Leistung und Nutzung durch den AG geht die Gefahr für Schaden, Bruch, Schwund und Verlust, sowie für die Verminderung und Verschlechterung, einschließlich der Haftung gegenüber Dritten, sowie daraus resultierender Folgeschäden auf den AG über. Zugesicherte Eigenschaften müssen vom AN in der Auftragsbestätigung ausdrücklich angegeben sein, andernfalls ergeben sich keine Ansprüche des AG. Für unmittelbare Schäden aus Lieferungen und Leistungen, die durch den AN zu vertreten sind, haftet der AN. Die Haftung für mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden, sowie für eventuelle Folgeschäden ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Für eingebrachte Garderobe und Wertgegenstände der Gäste und Dritter haftet der AN nicht.

8. Preise

Die dem AG überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten die Preise des jeweiligen, dem Vertrag zugrunde liegenden, Angebots; diese sind nicht übertragbar. Vergehen zwischen der Angebotserstellung und der Beauftragung mehr als 60 Werkstage, so ist der AG berechtigt, die jeweils gültigen Preise zur Anwendung zu bringen. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste erlöschen alle anderen veröffentlichten Preislisten.

Alle Preise beinhalten die jeweils gültige Gesetzliche Mehrwertsteuer. Cateringleistungen werden ohne Mehrwertsteuer angeboten. Alle Leistungen Dritter verstehen sich zzgl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

9. Tastings und Sonderveranstaltungen

Öffentliche Bierproben und weitere Sonderveranstaltungen werden durch Eintrittskarten / Tickets vertrieben. Diese unterliegen keiner Stornierung oder Rückgabemöglichkeit - der Preis kann nicht ersetzt werden. Es steht dem Inhaber frei, das Ticket zu verkaufen.

Sollten während einer solchen Veranstaltung Fotos oder andere Bildaufnahmen gemacht werden, stimmt der Teilnehmer mit dem Kauf der Eintrittskarte der Nutzung der Bilderrechte zu.

Bei exklusiven Bierverkostungen, Führungen oder ähnlichem, bei denen ein Mitarbeiter exklusiv für die Veranstaltung bereit gestellt wird, kann die Veranstaltung am Veranstaltungstag maximal 30min kostenfrei nach dem angesetzten Termin verschoben werden. Für jede weitere Stunde erlauben wir uns € 50,00 in Rechnung zu stellen.

9. Sonstiges

Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, bedürfen der Schriftform um Gültigkeit zu erlangen. Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen hiervon unberührt. Anstelle der unwirksam gewordenen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich der AN und der AG diese unverzüglich im Wege der ergänzenden Vereinbarungen durch eine solche Abrede schriftlich zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksam gewordenen Bestimmung am nächsten kommt. Für Bruch, Schwund, Schäden und Verluste wird der Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Die vom AN erstellten Angebote, Konzepte und Kalkulationen unterliegen dem Urheberschutz und dürfen, auch nicht auszugsweise, Dritten zugänglich oder im Falle der Nicht - Beauftragung zur Anwendung gebracht werden. Die vorstehenden Bedingungen finden auch Anwendung für Verträge mit Nicht - Kaufleuten, von anders lautenden gesetzlichen Bestimmungen abgesehen. Es gelten die AGB's der Wild Taste! GmbH in der jeweils gültigen Fassung. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Darmstadt.

Darmstadt am 19.9.2017