die FASANERIE

HERZLICH WILLKOMMEN

FESTE FEIERN
HEIRATEN
TAGEN
ENTSPANNEN
GENIESSEN

Übersicht

3 Vorwort
4 Terminvereinbarung
5 Empfang
6 Menüvorschläge
7 Hochzeitspauschalen
9 Das FASANERIE A bis Z
16 Kirchen
17 Checkliste
18 Hilfreiche Kleinigkeiten
19 Zeitplan für die Hochzeit
20 Räumlichkeiten
26 Unsere Partner
27 Tagungen
28 Geschäftsbedingungen

Wir möchten, dass Ihre Augen leuchten.

Liebe Gäste

stellen Sie sich vor, Sie feiern Ihr persönliches Fest der Feste – und einfach alles fühlt sich wunderbar leicht und stimmig an. Dabei haben Sie schon bei den Vorbereitungen dieses herrlich zweifellose Bauchgefühl, mit der Wahl Ihrer Location genau die richtige Entscheidung getroffen zu haben.

Dieses gute Gefühl unserer Gäste ist das, was unser ganzes Team in der FASANERIE antreibt – für viele unvergesslich schöne Momente, an die Sie sich ein Leben lang gern erinnern und die noch Jahre später ein Leuchten in Ihre Augen zaubern.

Außergewöhnlich ist bei der FASANERIE bereits die einmalige Lage mitten im Grünen und trotzdem stadtnah, ganz in der Nähe des Botanischen Gartens und des Nymphenburger Schlossparks, mitten im idyllischen Hartmannshofer Park. Hier ist eine lange Historie förmlich spürbar. Denn nicht nur das in unmittelbarer Nachbarschaft befindliche Schloss geht auf den Kurfürsten Max Emanuel zurück, sondern auch die Geschichte der ehemaligen Fasanenzucht mit angeschlossenem Wirtshaus, reicht bis ins frühe 18. Jahrhundert zurück.

Freuen Sie sich hier auf eine feine, mediterrane Küche, regional und vor allem saisonal ausgerichtet. Unser Küchenchef überrascht Sie gern mit raffinierten Kreationen im ebenso traditionsreichen wie stilvoll-modernen Ambiente der FASANERIE.

Ob Hochzeit, Jubiläum, Firmenveranstaltung, Workshop oder Seminar. Ob im kleinen Kreis oder in großer Runde. Ob elegant im kleinen Schwarzen, ob ganz in Weiß oder in bunter Tracht – immer machen wir Ihre Feier oder Veranstaltung für Sie zum Erlebnis.

Das Herz der FASANERIE schlägt in der „Tenne“, dem großen Festsaal. Unter dem rustikalen Dachgebälk mit separatem Außenbereich finden bis zu 140 Personen Platz. In den anderen 4 Räumen des Hauses haben von 16 bis zu 65 Personen Gelegenheit zum Genießen, Feiern oder auch für offizielle Anlässe.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie alles, was für Ihre Feier wichtig und wissenswert ist. Gern zeigen wir Ihnen bei einem zuvor vereinbarten persönlichen Gespräch die verschiedenen Möglichkeiten und unterbreiten Ihnen Vorschläge zu Ihrer individuellen Veranstaltung. Als Ansprechpartner für Buchungstermine, allgemeine Besprechungen, Menü- oder Buffetplanung steht Ihnen während unserer Öffnungszeiten oder nach Terminvereinbarung gerne unser Bankett Management zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen viel Informationsvergnügen und heißen Sie schon jetzt zu Ihrem Besuch in der FASANERIE recht herzlich willkommen. Wir freuen uns darauf, Ihre guten Gastgeber zu sein.

Ihr Team aus der FASANERIE

MONDE UND JAHRE VERGEHEN, ABER EIN SCHÖNER MOMENT LEUCHTET DAS LEBEN HINDURCH.
Franz Grillparzer

Wir freuen uns sehr darauf, Sie als unsere Gäste zu begrüßen und werden unser Bestes geben für Ihr unvergessliches Fest der Feste.

FÜR EINE PERSÖNLICHE TERMINVEREINBARUNG ERREICHEN SIE UNS UNTER

Tel. +49 89 922 84 600
E-Mail info@fasanerie.de

die FASANERIE
Erlebnisgastronomie Hartmannshofen
Hartmannshofer Str. 20
80997 München
www.fasanerie.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Für Veranstaltungen und Feiern zu einem Mindestumsatz von € 2.500 sind wir gerne jeden Tag für Sie da.

Zum guten Start der Empfang

Empfehlungen aus unserer Max-Emanuel Bar:

Prosecco Spumante Brut	0.75 l	38.50 €
Aperol Sprizz	0.2 l	8.50 €
FASANERIE Sprizz	0.2 l	9.50 €
Frucht Sprizz (alkoholfrei)	0.1 l	5.50 €

Wie wäre es mit einem heissen Empfang für Ihre Gäste?

Im Schein eines knisternden Lagerfeuers zur Einstimmung auf Ihre Feier
(je nach Witterung bedingt möglich)

pro Feuerschale 35 €

Glühwein	0.2 l	6.50 €
Eierpunsch	0.2 l	6.50 €
Alkoholfreier Punsch	0.2 l	6.50 €

Bei Feiern in unserer Tenne findet der Empfang Ihrer Gäste in unserem Rosengarten dem Außenbereich unserer Tenne statt. Für die Vorbereitungen und das Eindecken der Stehtische und Gartenmöbel berechnen wir pauschal 250 €.

Aperitif Fingerfood

Tomate-Mozzarella Spieße
Mini Quiche
Gefüllte Blätterteighörnchen

Fleisch, Fisch und vegetarisch — Preis pro Person 11.00 €

Zum guten Schluss: Der Mitternachtssnack

Empfehlungen aus unserer Küche

Käseplatte	Preis pro Person	12.00 €
Pizzaschnitten	Preis pro Person	9.50 €

Menüvorschläge

GLÜCKSMOMENTE FÜR IHREN GAUMEN
Bitte betrachten Sie unsere beigefügten Menüvorschläge als Empfehlungen unsererseits, denn selbstverständlich stehen Ihre individuellen Vorstellungen an erster Stelle.

Um Qualität und Frische garantieren zu können, richten wir uns nach den saisonalen Gegebenheiten und passen unser Angebot regelmäßig an. Bitte haben Sie daher Verständnis, dass wir bestimmte Gerichte nicht ganzjährig anbieten können.

Die aktuellen Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab mindestens 10 Personen. Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Inhalts- und Preisänderungen behalten wir uns vor.

Die Probeverkostung eines Menüs für Ihre Feier findet nach erfolgter schriftlicher Auftragsbestätigung zu Ihrer Feier statt.

Die Zutaten für unsere Menüvorschläge haben wir nicht täglich vor Ort, so dass ein solches Probeessen besprochen und geplant werden muss. Es wird regulär berechnet.

BITTE BEACHTEN SIE:
Bei der Wahl des Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü. Damit ist gewährleistet, dass Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen und das zählt sicherlich zum gelungenen festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen. Bei der Auswahl von zwei bzw. drei Hauptgängen (inkl. vegetarischer Variante) ist uns die Anzahl der von Ihren Gästen gewählten Speisen 7 Tage im Voraus mitzuteilen.

Für Vegetarier und Veganer halten wir entsprechende Menüvorschläge bereit, die wir gemeinsam mit Ihnen im Vorfeld festlegen. Informationen zu vorhandenen Allergien benötigen wir ebenfalls im Vorfeld, um diese berücksichtigen zu können.

Für die kleinen Gäste können Sie wählen zwischen Penne Pomodoro (Tomatensauce) € 9.50 und Putenschnitzel mit Pommes € 16.50. Als Dessert gibt es ein gemischtes Eis.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl spätestens einen Monat vor Ihrer Feier bekannt zu geben.

Wir benötigen die definitive Personenzahl (Aufteilung Erwachsene und Kinder) schriftlich spätestens 7 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl. Diese Gästeanzahl dient als Grundlage für die Erstellung Ihrer Rechnung.

Hochzeitspauschalen
Mindestens 50 Personen

ROMANTIK HOCHZEIT

- Stehempfang (Dauer 1 Stunde)
  Getränke: Prosecco, Hofbräu Biere, Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorlen
  5 Stehtische mit Hussen, Gartenmöbel mit Tischdecken
- 3-Gang-Menü (Speisenauswahl gemäß unserer Menüvorschläge), Gedeck
- Getränkepauschale I (für 10 Stunden, danach nach Verbrauch):
  Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorle, Hofbräu Original, Hofbräu alkoholfrei, Hofbräu Dunkel, Hofbräu Münchner Weisse, Hofbräu Weisse leicht + alkoholfrei, Kaffeespezialitäten und Tee
- Veranstaltungspauschale
- Tellergeld Hochzeitstorte

pro Person 185.00 €

KÖNIGLICHE HOCHZEIT

- Stehempfang (Dauer 1 Stunde):
  Getränke: Prosecco, Hofbräu Biere, Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorlen
  Fingerfood: 3 pro Person, Fleisch, Fisch, vegetarisch
  5 Stehtische mit Hussen, Gartenmöbel mit Tischdecken
- Kaffee & Kuchen (Dauer 1 Stunde):
  Kaffeespezialitäten und Tee
  Tellergeld Hochzeitstorte
- 4-Gang-Menü (Speisenauswahl gemäß unserer Menüvorschläge), Gedeck
- Getränkepauschale II (für 10 Stunden, danach nach Verbrauch):
  Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorle, Hofbräu Original, Hofbräu alkoholfrei, Hofbräu Dunkel, Hofbräu Münchner Weisse, Hofbräu Weisse leicht + alkoholfrei, Kaffeespezialitäten und Tee,
  1 Weißwein und 1 Rotwein (bis 35.00 € Flaschenpreis)
- Stuhlhussen
- Veranstaltungspauschale

pro Person 235.00 €

FASANERIE HOCHZEIT

- Stehempfang (Dauer 1 Stunde):
  Getränke: Prosecco, Hofbräu Biere, Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorlen
  Fingerfood: 3 pro Person, Fleisch, Fisch, vegetarisch
  5 Stehtische mit Hussen, Gartenmöbel mit Tischdecken
- Kaffee & Kuchen (Dauer 1 Stunde):
  Kaffeespezialitäten und Tee
  Kuchenbuffet (3 Kuchen nach Wahl)
  Tellergeld Hochzeitstorte
- 5-Gang-Menü (Speisenauswahl gemäß unserer Menüvorschläge), Gedeck
- Getränkepauschale III (für 10 Stunden, danach nach Verbrauch):
  Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorle, Hofbräu Original, Hofbräu alkoholfrei, Hofbräu Dunkel, Hofbräu Münchner Weisse, Hofbräu Weisse leicht + alkoholfrei, Kaffeespezialitäten und Tee, 1 Weißwein und 1 Rotwein (bis 35.00 € Flaschenpreis), 3 Longdrinks (ab 22 Uhr)
- Mitternachtssnack
- Stuhlhussen
- Veranstaltungspauschale
- Menükarten (je 1 für 3 Personen)

pro Person 285.00 €

Weitere Zusatzleistungen (Seite 15) können dazu gebucht werden.

Die Nachtpauschalen sowie die Servicepauschale für die Freie Trauung sind nicht inbegriffen und werden separat berechnet.

Kinder unter 6 Jahren werden bei den Pauschalen nicht berücksichtigt.
Die Getränke und Speisen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Kinder und Jugendliche von 7 bis 16 Jahren feiern zum halben Preis.

Natürlich können Sie sich die gewünschten Leistungen für Ihre Hochzeit auch ganz individuell zusammenstellen und keine Pauschale wählen.

DAS FASANERIE A-Z ZUM PERFEKTEN FEST

Die nachfolgenden Informationen sollen Ihnen zur Orientierung und Hilfestellung dienen.

A WIE APERITIF

Beim Aperitif können Sie und Ihre Gäste zum stimmungsvollen Start die wunderbare Umgebung auf sich wirken lassen. Gern beraten wir Sie in der Auswahl zu unseren saisonalen Drinks und Appetitanregern. Auch in kalten Jahreszeiten bieten wir Ihnen gern mit großen Terrassenschirmen und Glühwein am offenen Feuer einen gemütlichen Start in Ihre Feier.

B WIE BLUMEN

Die Blumendekoration können Sie ganz nach Ihren Vorstellungen selbst gestalten oder über unseren Partner Rosen Rot bestellen. www.rosenrot-muenchen.de / Tel. 089/17998747
Bei der Verwendung von Blütenblättern (künstlich und/oder natürlich) muss vorab geklärt werden, ob diese abfärben. Entstandener Schaden an Tischwäsche müssen wir Ihnen ggf. gesondert in Rechnung stellen.

D WIE DEKORATION

Bitte lassen Sie uns im Vorfeld wissen, wie die Tischdekoration gestaltet werden soll, damit wir dies beim Eindecken der Tische entsprechend berücksichtigen und die Servietten in der gewünschten Form gestalten können. Wir bitten Sie, auf die Verwendung von Konfetti und kleinstem Streugut aufgrund des besonderen Reinigungsaufwandes zu verzichten. Wir gestalten gerne die Menükarten für Ihre Feier und arbeiten persönliche Texte ein, diese erhalten Sie zu einem Preis von 5.50 € pro Stück.

E WIE EXKLUSIVITÄT

Wenn Sie den Außenbereich der Tenne exklusiv nutzen möchten, erlauben wir uns, eine Bereitstellungsgebühr von 500.00 € zu berechnen.

F WIE FREIE TRAUUNG

Bei uns findet die Freie Trauung mitten im Grünen statt. Hinter unserer Tenne befindet sich ein separater Platz direkt am angrenzenden Wald, den Sie natürlich romantisch oder ganz edel mit einem roten Teppich Ihren Wünschen entsprechend gestalten können.

Unsere Trauungspauschale beträgt 650.00 € und beinhaltet:

- Vorbereitung des Platzes
- Sitzbänke mit Hussen
- 2 Brautpaar-Stühle mit Hussen,
- Strom und Endreinigung

Zusätzlich können Sie bei uns einen roten Teppich (85.00 €) sowie einen Rosenbogen (350.00 €) dazu buchen.

G WIE GETRÄNKEPAUSCHALE

PAUSCHALE I
- Tafelwasser (still und sprudel), Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Säfte und Saftschorlen
- Hofbräu Original, Hofbräu alkoholfrei, Hofbräu Dunkel, Hofbräu
- Münchner Weisse, Hofbräu Weisse leicht + alkoholfrei
- Kaffeespezialitäten und Tee — pro Person 45.00 €

PAUSCHALE II
- + 1 Weißwein Ihrer Wahl
- + 1 Rotwein Ihrer Wahl — pro Person 75.00 €
  (bis 35.00 € Flaschenpreis)

PAUSCHALE III
- + 3 Longdrinks
  (Gin Tonic, Cuba Libre, Lillet Lemon) — pro Person 90.00 €
  Die Getränkepauschalen sind für sechs Stunden kalkuliert.

Falls gewünscht, kann die Pauschale verlängert werden. Jede weitere Stunde wird pro Person mit jeweils 6.50 € berechnet.

Kinder werden hierbei nicht berücksichtigt. Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

G WIE GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwidergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Gema- und Künstlersozialkassen-Anmeldungen sind von Ihnen selbst vorzunehmen und die Gebühren zu tragen. Sollten wir von der GEMA Gebühren für Ihre Feier in Rechnung gestellt bekommen, berechnen wir Ihnen diese entsprechend weiter. Bitte wenden
Sie sich bei Fragen direkt an die GEMA.

G WIE GESCHENKE

Wir bitten Sie, Ihre Geschenke und sonstigen Wertgegenstände nach Veranstaltungsende mitzunehmen, da wir dafür keine Haftung übernehmen können.

G WIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Auch wir haben sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen, die Sie im Anhang finden.

H WIE HOCHZEITSTORTE | TELLERGELD

Gerne sind wir auch bei der Auswahl der Hochzeitstorte behilflich und empfehlen Ihnen bewährte Partner. Für die mitgebrachte Hochzeitstorte, berechnen wir ein Tellergeld pro Gast in Höhe von 4.50 €. Wir bitten Sie, ein entsprechendes, von uns bereitgestelltes, Hinweisblatt zu mitgebrachten Kuchen, zu unterzeichnen.

K WIE KUCHENBUFFET

Damit Ihren Gästen ein reichhaltiges Angebot an frischen Kuchen zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen eine große Auswahl an hausgemachten Kuchen - saisonal abhängig - an. Das Mitbringen von eigenem Kuchen, Speisen und Getränken ist nicht möglich.

K WIE KINDER

In unserem Biergarten finden Sie einen Kinderspielplatz. Für die Betreuung der Kinder bei Ihrer Veranstaltung vermitteln wir Ihnen gern eine professionelle Kinderbetreuung, die Ihre kleinen Gäste mit Kinderschminken, Spielerei und hochwertigen Basteleien bei Laune hält.

WIR EMPFEHLEN:
Happy Birthday SOS, Isabel Diaz
www.happy-birthday-sos.de
Tel +49 89 5682-1712

Natürlich halten wir auch eine begrenzte Anzahl an Malvorlagen und Buntstiften für Ihre Kleinen bereit.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen, geben Sie uns bitte rechtzeitig Bescheid, da wir nur ein begrenztes Kontingent zur Verfügung haben.

M WIE MAX-EMANUEL-BAR

Eine Feier wird erst mit der Bar zur richtigen Party! Gerne mixen wir Ihre Lieblingsdrinks und Cocktails an unserer Bar.

Inspiriert von der Geschichte des Gebäudes, treffen sich hier Tradition und Moderne im Ambiente einer klassischen American Bar. Entsprechend werden alle Drinks nach internationalem Standard gemixt oder gerührt.

Sie ist der ideale Raum für den stimmungsvollen Ausklang nach einem Tagungstag oder gar als integrierte Open Bar bei Ihrer Hochzeit, Geburtstagsfeier oder Ihrem Business-Event in der Tenne.

M WIE MUSIK

In der Tenne kann bis 2.30 Uhr Musik gespielt werden, in den Außenbereichen bitten wir Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik unbedingt auf unsere Nachbarn und die Nachtruhe Rücksicht zu nehmen. Den Weisungen unserer Mitarbeiter muss Folge geleistet werden.

Musik kann in jeder Form – entsprechend den gesetzlichen Lautstärkenbestimmungen – gebucht werden. Wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern behilflich und halten Vorschläge für Sie bereit.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt darauf hin:

- sich vorher mit uns bezüglich Anlieferung sowie Auf- und Abbau abzustimmen.
- dass nur bedingt eine direkte Zufahrt zu den Bankett-Räumen möglich ist.
- ca. 50 m Trage-Weg zu berücksichtigen sind und geeignete Transportmittel (Rollwägen etc.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtanlagen verfügen.
- zwingend bei der Lautstärke auf ortsansässige Nachbarn Rücksicht genommen werden muss.
- dass Musik nur bis maximal 2.30 Uhr | Veranstaltungsende gespielt werden kann.
- dass der Abbau des Equipments oder Musikanlagen am selben Abend bis Veranstaltungsende erfolgen muss.

P WIE PARKPLÄTZE

Parkplätze vor dem Haus stehen in großer Zahl zur Verfügung, können jedoch nicht reserviert werden. Weiterhin können auch die Zufahrtsstraßen als Parkmöglichkeit genutzt werden.

P WIE PROBE-ESSEN

Eine Probeverkostung eines möglichen Menüs für Ihre Feier bzw. ein Probe-Essen mehrerer Gang-Alternativen führen wir gerne für Sie durch. Die Bestandteile aus unseren Menüvorschlägen haben wir nicht immer täglich vor Ort, sodass ein solches Probe-Essen geplant werden muss.

Das Probe-Essen wird regulär berechnet. Für die dazugehörige Weinverkostung mehrerer möglicher Weine für Ihre Feier passend zur Speisenauswahl berechnen wir pauschal 17.50 € pro Person.

R WIE RAUCHMELDER

Bitte berücksichtigen Sie, dass alle Räumlichkeiten in der FASANERIE mit Rauchmeldern ausgestattet sind, bei denen eine direkte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von offenem Feuer wie Kerzen, Tischfeuerwerk und/ oder Wunderkerzen sowie Nebelmaschinen ist nicht gestattet bzw. nur nach vorheriger Absprache erlaubt.

Sollte Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich sind alle Räume rauchfrei, im Freien darf selbstverständlich geraucht werden.

R WIE RESERVIERUNG

Bitte beachten Sie, dass unsere Räume an Wochenenden oder besonderen Tagen bei Belegung nicht besichtigt werden können, um die Privatsphäre der Gesellschaften zu wahren. Daher bitten wir um vorherige Terminvereinbarung.

- Fasaneriezimmer Max. 50 Personen
- Jagdzimmer 16 - 20 Personen
- Kaminzimmer 25 - 35 Personen
- Biedermeierzimmer 60 - 70 Personen
- Tenne 50 - 140 Personen
- Max-Emanuel-Bar ca. 40 Personen

Bei einer unverbindlichen Reservierung geben wir Ihnen eine Option von 7 Tagen. In dieser Zeit halten wir die besprochenen Räumlichkeiten frei. Ist die Frist von 7 Tagen abgelaufen, vergeben wir diesen Termin automatisch weiter. Optionen werden nur für jeweils einen Termin vergeben! Innerhalb des Optionszeitraums teilen Sie uns bitte schriftlich (inklusive Rechnungsadresse) mit, ob Sie aus Ihrer Option eine verbindliche Reservierung machen möchten.

Wir erstellen dann gerne ein verbindliches Angebot für Ihre Feier. Eine Reservierung ist erst dann verbindlich, wenn diese auf dem schriftlichen Wege, per E-Mail oder per Fax bestätigt bzw. das Angebot unterschrieben zugeschickt wird. Bitte beachten Sie, dass die Personenzahl der Reservierungsbestätigung als Garantiezahl zu sehen ist.

S WIE SPERRSTUNDE | NACHTKOSTENPAUSCHALE

In unserem Restaurant wird bei Feierlichkeiten bis 23.00 Uhr serviert und ausgeschenkt. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies – nach vorheriger Absprache – bis maximal 2.30 Uhr möglich. Sperrstunde ist 3.00 Uhr.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 0.00 Uhr eine Nachtkostenpauschale in Höhe von 275.00 € pro angefangene Stunde berechnen müssen. Grundlage ist hierbei jeweils die angefangene Stunde. Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Band oder Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt.

T WIE TRINKGELD

Unsere Service-Mitarbeiter sowie unsere Küche tun Ihr Bestes, damit Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen und kulinarisch verwöhnt werden. Entsprechend wird das Trinkgeld bei uns auf den Service und die Küche verteilt. Bei Bankett-Veranstaltungen erlauben wir uns auf den finalen Brutto-Gesamtumsatz eine einmalige Trinkgeldpauschale von 8,0 % für unsere Mitarbeiter zu erheben.

U WIE ÜBERNACHTUNG

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN IN UNSERER NÄHE:
Hotel Laimer Hof
Tel +49 89 178 03 80
www.laimerhof.de
Entfernung 3,9 KM

Parkhotel Prinz Myshkin
Tel +49 89 811 10 01
www.prinzmyshkin-parkhotel.com
Entfernung 1,6 KM

Hotel Amalienburg
Tel +49 89 89 11 550
www.hotel-amalienburg.de
Entfernung 1,3 KM

Leonardo Royal Hotel Munich
Tel +49 89 288 538 0
www.leonardo-hotels.de
Entfernung 6,2 KM

harry's home
Tel +49 89 248 869 700
www.harrys-home.com
Entfernung 1,9 KM

V WIE VERANSTALTUNGSPAUSCHALE

Für Feiern in der Tenne erlauben wir uns, eine Veranstaltungspauschale in Höhe von 400.00 € zu berechnen. Diese beinhaltet die organisatorischen Abstimmungen mit Ihnen, den Auf- und Abbau, Heizkosten sowie Endreinigung.

V WIE VEREINBARUNG ZUR VERANSTALTUNG

Die angegebenen Menüpreise sind nicht bindend, sie orientieren sich nach der jeweiligen Marktlage und Preissituation der Produkte. Sollte vom Zeitpunkt der Menüabsprache bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung eine Preiserhöhung erfolgen, gelten die jeweils zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Preise. Über eventuelle Preisänderungen werden wir Sie spätestens eine Woche vor Veranstaltungstermin informieren.
Im Übrigen gelten unsere aktuellen AGB.

Z WIE ZAHLUNGSMODUS

Die Bezahlung der Rechnung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, am Veranstaltungstag. Nach vorheriger Absprache und Leistung einer Anzahlung können Sie den Restbetrag auch am Folgetag begleichen. Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits im Vorfeld. Bar und EC-Karte werden bei Veranstaltungen akzeptiert. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Des Weiteren ist es uns nicht möglich, ohne Kostenübernahmeerklärung mit rechtsverbindlicher Unterschrift der Firma, sowie der vollständigen korrekten Anschrift und Firmierung eine Bezahlung der Veranstaltung per Rechnung zu akzeptieren. Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Z WIE ZUSATZLEISTUNGEN

Stuhl Hussen – weiß	8.50 €
Hussen für Bierbänke – weiß	17.50 €
Stehtischhussen – creme/weiß	18.50 €
Große Tisch-Kerzenständer 5-armig	17.50 €
Rosenbogen (freie Trauung)	350.00 €
Roter Teppich (freie Trauung)	85.00 €
Menükarten, Stück	5.50 €

KIRCHEN IN DER UMGEBUNG

ST. MARTIN
Katholisches Pfarramt St.Martin | Chemnitzer Platz 9 | 80992 München
Tel. +49 89 143141- 0 | www.st-martin-moosach.de

HEILIG-GEIST-KIRCHE
Ev.-Luth. Pfarramt Heilig-Geist-Kirche I | Gubestraße 4 | 80992 München
Tel. +49 89 1495735 | www.muenchen-heilig-geist.de

NEUAPOSTOLISCHE KIRCHE
Bauberger Str. 20 | 80992 München
Tel. +49 89 3110378 | www.nak-moosach.de

CAROLINENKIRCHE
Ev.-Luth. Kirchengemeinde Obermenzing | Sarasatestr.16 | 18247 München
Tel. +49 89 89136390 | www.carolinenkirche.de

LEIDEN CHRISTI (RK)
Passionistenstr.12 | 81247 München
Tel. +49 89 8911410 | www.pfarrei-leidenchristi.de

ST. GEORG-KIRCHE
Dorfkirche St.Georg | Dorfstr. 37a | 81247 München
www.bvobermenzing.de/html/st_georg.html

ST. WOLFGANG-KIRCHE
St. Wolfgang-Kirche in Pipping | Pippinger Str. 51 | 81245 München
www.bvobermenzing.de/html/st_wolfgang_pipping.html

SCHLOSSKAPELLE BLUTENBURG
Schlosskapelle Blutenburg | Seldweg 15 | 81247 München
www.blutenburg.de

ST. RAPHAEL
Katholisches Pfarramt St.Raphael | Lechelstr. 52 | 80997 München
Tel. +49 89 14345390 | www.st-raphael-maria-trost.de

PFARRKIRCHE MARIA-TROST
Kath.Pfarramt Maria-Trost, Hort | Rueßstr. 47 | 80997 München
Tel. +49 89 8926580 | www.erzbistum-muenchen.de

HIMMELFAHRTSKIRCHE
Ev.-Luth. Kirchengemeinde Himmelfahrtskirche Pasing Marschnerstr. 3
| 81245 München | Tel. +49 89 8960750 | www.himmelfahrtskirche-pasing.de

ST. HILDEGARD
Kath. Pfarramt St. Hildegard | Paosostr. 25 | 81243 München
Tel. +49 89 8291340 | www.st-hildegard-pasing.de

AN ALLES GEDACHT? DIE HILFREICHE CHECKLISTE

VERANSTALTUNG:

AM: LOCATION: DIE FASANERIE

SPEISEN UND GETRÄNKE

- ☐ Aperitif
- ☐ Fingerfood
- ☐ Buffet oder gesetztes Menü
- ☐ Mitternachtssnack
- ☐ Kuchen, Torte
- ☐ Getränke
- ☐ Weinauswahl
- ☐ Kaffee
- ☐ Spirituosen & Cocktails

DEKORATION

- ☐ Blumen
- ☐ Kerzen
- ☐ Tischkärtchen
- ☐ Menükarten

ORGANISATION

- ☐ Save the date Karten
- ☐ Einladungsliste
- ☐ Einladungskarte
- ☐ Rückantwort
- ☐ Tischplan
- ☐ Musik
- ☐ Darbietungen
- ☐ Technik
- ☐ Rednerpult, Bühne
- ☐ Mikrofon
- ☐ Blöcke, Stifte
- ☐ Gästebuch
- ☐ Gastgeschenk
- ☐ Fotograf
- ☐ Unterkunft
- ☐ Formalitäten
- ☐ Gema
- ☐ Blumenstrauß für Jubilar, Redner etc
- ☐ Sitzordnung
- ☐ Ehrentisch
- ☐ Begrüßung, Hostess
- ☐ Entertainment
- ☐ Geschenketisch
- ☐ Aufbewahrung
- ☐ Anfahrt & Abholung/Taxi/Bus

Hilfreiche Kleinigkeiten

Strumpfhosen

Halten Sie immer Ersatzstrümpfe/-Strumpfhosen in Reichweite. Eine Laufmasche kann lästig sein.

Nähzeug

Eine Freundin mit Nähkenntnissen sollte Nadel und Garn in der Tasche haben. Kleine Unfälle können so schnell behoben werden.

Make-up

Auch hier sollten Sie jemanden beauftragen, der die Braut immer im Auge hat. Ist das Make-Up verwischt, kann die Freundin gleich eingreifen.

Aspirin

Ein Aspirin kann Ihren schönsten Tag retten. Kopfweh wäre sehr leidig.

Taschentücher

Halten Sie Taschentücher bereit. Wichtig wohl für die Brautmutter, aber auch für die Braut vor dem Altar, falls es sehr emotional wird.

Andenken | Geschenke

Vielleicht besorgen Sie Geschenke für die Hochzeitsgäste und verteilen Sie bei Ihrem Fest.

Zettel und Stift

Sollten immer vorhanden sein.

Ehering

Sie müssen an Ihrem schönsten Tag tausende Hände schütteln. Der Ehering kann hier bald drücken. Tragen Sie ihn einfach an der linken Hand (wie viele, weil hier das Herz schlägt), es merkt wahrscheinlich sowieso keiner.

Fotoapparat

Denken Sie auch an die Batterien, den Akku und das Ladegerät.

Kleingeld

Nehmen Sie sich genügend Kleingeld mit. Kinder sammeln in verschiedenen Bräuchen Geld von der Hochzeitsgesellschaft. Damit die Taschen des Bräutigam nicht ausgebeult sind, kann er es bei einem Freund zwischenlagern.

„Zeremonienmeister"

Bitten Sie jemanden, der am Hochzeitstag als „Zeremonienmeister" fungiert. Er sollte kleinere Probleme selbstständig lösen können und den zeitlichen Tagesablauf im Rahmen halten. So vermeiden Sie Stress und Zeitdruck.

Planung

Gehen Sie den gesamten Ablauf 3 Tage vor der Hochzeit noch einmal durch. Jetzt haben Sie noch Zeit, um Kleinigkeiten zu erledigen.

Spiele für Kinder

Kindern wird es bei Hochzeiten schnell langweilig. Vielleicht organisiert jemand ein paar Spiele und beschäftigt sich mit ihnen.

Unverzichtbar – ein guter Zeitplan vor der Hochzeit

14 bis 12 Monate vorher

- Termin mit der Familie besprechen (Feiertage und Urlaubszeit beachten).
- Save the Date-Karten verschicken.
- Musik für Kirche und Hochzeitsfeier organisieren.
- Kirche und Standesamt informieren. Saal bzw. Gasthaus aussuchen.
- Fotograf/Videofilmer verständigen. Floristen aussuchen.

6 bis 4 Monate vorher

- Hochzeitsgarderobe auswählen.
- Einladungskarten drucken und verschicken, am besten mit Menüabfrage bzw. Allergien.
- Hochzeitsauto reservieren, Hochzeitsreise planen.
- Einen Termin beim Friseur und beim Kosmetikstudio vereinbaren.
- Dokumente für das Standesamt und die Kirche besorgen.
- Brautstrauß und Blumenschmuck für das Auto aussuchen.
- Evtl. einen Tanzkurs besuchen.

3 bis 2 Monate vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen.
- Hochzeitstorte bestellen.
- Trauringe kaufen und gravieren lassen.
- Braut-Make-Up und Friseur ausprobieren.

3 bis 6 Wochen vorher

- Polterabend planen.
- Evtl. Ehevertrag aufsetzen und beurkunden lassen.
- Tischordnung festlegen und an das Restaurant weitergeben.
- Prüfen, ob alle Dokumente vorhanden sein.

Ab 2 Wochen vorher

- Brautkleid und Anzug anprobieren – falls nötig ändern lassen.
- Hochzeitsschuhe einlaufen.
- Friseur- und Kosmetikertermin bestätigen lassen.
- Geld für Trinkgelder besorgen.
- Evtl. Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben.

2 Tage vorher

- Trauringe und Papiere bereitlegen.
- ... relaxen und den letzten Tag in „Freiheit“ genießen.

Der Hochzeitstag

- Wir wünschen allen Brautpaaren alles Gute für ihre gemeinsame Zukunft.

2 bis 3 Wochen danach

- Danksagungskarten verschicken.

RÄUMLICHKEITEN

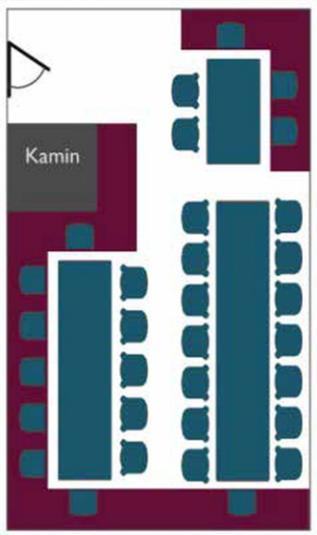
In den Räumen lässt es sich vortrefflich feiern

DAS FASANERIEZIMMER

FLÄCHE: 55 QM
SITZPLÄTZE: CA. 50

MINDESTUMSATZ: 2.500 €

RAUMMIETE 350 €
(nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes fällig)

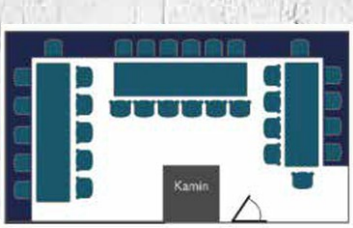


DAS KAMINZIMMER | ROTES ZIMMER

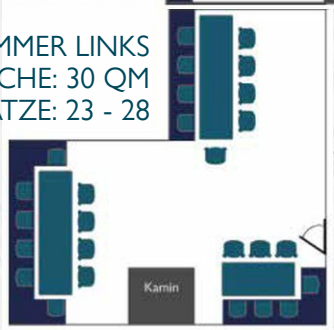
FLÄCHE: 37 QM
SITZPLÄTZE: 20 - 35

MINDESTUMSATZ: 1.500 €

RAUMMIETE 350 €
(nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes fällig)



BIEDERMEIERZIMMER LINKS
FLÄCHE: 30 QM
SITZPLÄTZE: 23 - 28



BIEDERMEIERZIMMER RECHTS
FLÄCHE: 35 QM
SITZPLÄTZE: 34 - 42

BIEDERMEIERZIMMER | BLAUES ZIMMER

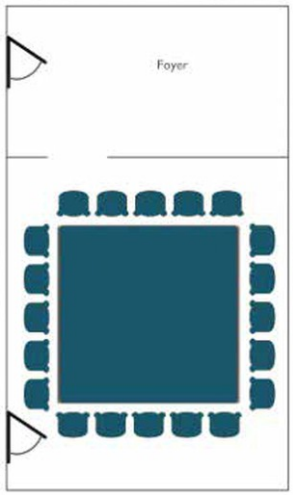
FLÄCHE: 65 QM
SITZPLÄTZE: 70

Teilbar in einen rechten und einen linken Bereich

MINDESTUMSATZ
Linker Bereich 1.250 €
Rechter Bereich 1.750 €
Gesamt 2.750 €

RAUMMIETE
Linker Bereich 250 €
Rechter Bereich 350 €
Gesamt 500 €
(nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes fällig)

Trennwand zwischen den beiden Bereichen des Biedermeierzimmers



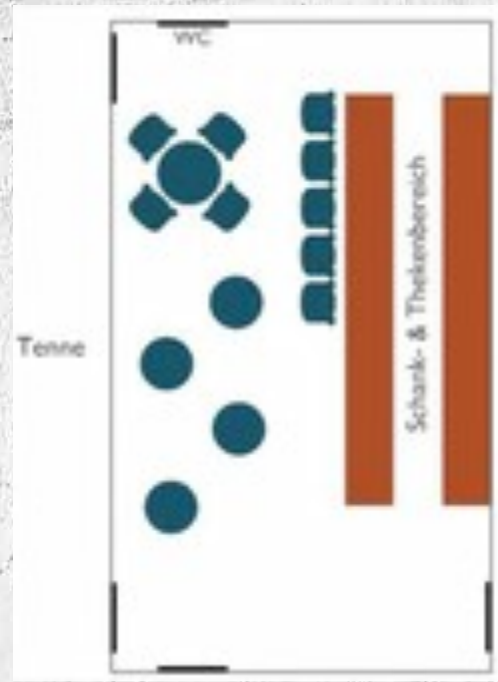
DAS JAGDZIMMER | GRÜNES ZIMMER

FLÄCHE: 25 QM + 13 QM
SITZPLÄTZE: MAX. 20

Bestuhlung im Quadrat

MINDESTUMSATZ: 800 €

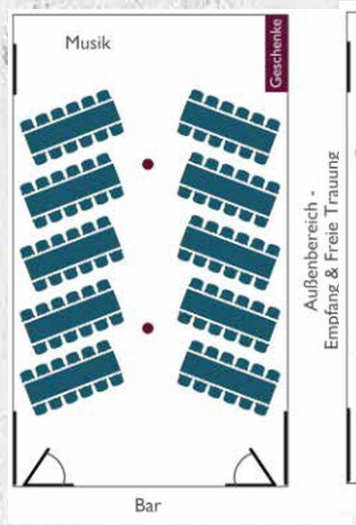
RAUMMIETE 250 €
(nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes fällig)



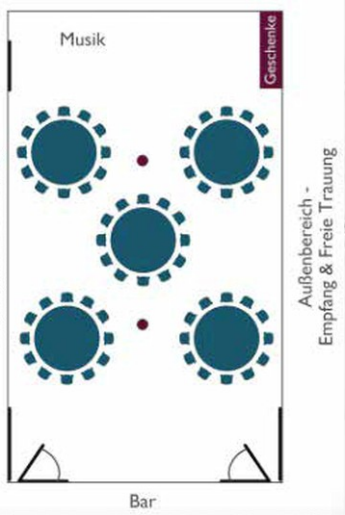
DIE MAX-EMANUEL-BAR

FLÄCHE: 28 QM
SITZ- UND STEHPLÄTZE: MAX. 40

Musterbestuhlung:
120 Plätze



Musterbestuhlung:
60 Plätze



DIE TENNE –
DAS HERZ UNSERER ANLAGE

MASSE: CA. 9 X 16 M
FLÄCHE: 140 QM
SITZPLÄTZE: MAX. 140

MINDESTUMSATZ 6.000 €

RAUMMIETE 750 €
(nur bei Nichterreichen des Mindestumsatzes fällig)

UNSERE PARTNER FÜR IHRE FEIER

ROSEN-ROT
Floristikfachgeschäft
www.rosenrot-muenchen.de

HAUS DER BRAUT
Braut- und Festmode & Schmuck
www.hausderbraut.de

STELLEENA
Brautmode
www.stelleena.de

MEISTERBIEHL PROFIRINGSCHMIEDE
Trauringe & Schmuck
www.meisterbiehl.de

LIEBES Ja
Rednerin Freie Trauung
www.liebesja.com

ENJOY MAGIC
Zauberkünstler
www.enjoy-magic.de

MY PRETTY WEDDING
Eventausstattung & Workshops
www.myprettywedding.de

INNA WIEBE
Eventdekoration & -ausstattung
www.innawiebe.com

KUCHENKLATSCH MÜNCHEN 5
Hochzeitstorten & Mehr
www.kuchenklatsch.de/filialen/muenchen-5

DJ FRANKIE
Profi DJ
www.frankie.cc

DJ MARCEL SCHNEIDER
Event DJ
www.dj-marcelschneider.com

CHRISTINA GROLLMANN
Hochzeitsplanerin
www.christinagrollmann.de

CARINA HÖRL
Hochzeitsplanerin
www.hochzeitsfluesterei.de

TEAMGEIST SÜD
Teamevents und -trainings
www.teamgeist.com

TAGUNGEN

NICHT DER PREIS ENTSCHEIDET, SONDERN DER GENUSS
Im Verlaufe eines Jahres bzw. einer Saison kann es bei bestimmten Bestandteilen unserer Produkte und auch bei allgemeinen Kosten, wie z. B. Raummiete oder Zusatzkosten, zu Preisänderungen kommen. Es gelten hierbei immer zum Zeitpunkt der Veranstaltung die aktuellen Konditionen und der Zeitpunkt der Buchung kann hierbei nicht berücksichtigt werden. Mit Erscheinen dieser Bankett- Mappe verlieren alle bisherigen Angaben ihre Gültigkeit.

TAGUNGSPAUSCHALE

- Raummiete und Bereitstellungskosten eines geeigneten Tagungsraumes
- Begrüßungskaffee mit süßem & herzhaftem Minigebäck
- Mittagessen (3 Gang Menü)
- Tagungsgetränke: Wasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee, Tee
- Alkoholfreie Getränke zum Lunch
- 1 Kaffeepause nachmittags mit Kuchenauswahl
- Flipchart mit Stiften und Moderationskoffer inklusive

pro Person 145.00 €

1) Gültig für Tages-Veranstaltungen von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Die Fasanerie Geschäftsbedingungen

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-Bankett- und Veranstaltungsräumen des Restaurants FASANERIE in 80997 München, nachstehend FASANERIE genannt, zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Hochzeiten, Seminaren, Tagungen usw. sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants FASANERIE.
3. Unsere Bedingungen gelten ausschließlich, entgegenstehende bzw. von unseren Geschäftsbedingungen abweichende Geschäftsbedingungen des Bestellers erkennen wir nicht an.

II. ANGEBOT, VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG

1. Vertragspartner sind das Restaurant und der Kunde.
2. Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Ein rechtlich verbindliches Angebot liegt erst in der Bestellung vor, an die der Kunde gebunden ist.
3. Der Vertrag kommt durch unsere Annahme der Kundenbestellung zustande; unsere Annahmeerklärung bedarf zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform. Das gleiche gilt für Ergänzungen, Abänderungen oder Nebenabreden.
4. Ist der Besteller nicht der Veranstalter selbst oder vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
5. Der Veranstalter haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im Hause und auf dem Firmengelände sowie beim Betreten und Verlassen des Geländes; für Beschädigungen am Inventar und Mobiliar der Innenräume sowie für Flurschäden.
6. Das Restaurant FASANERIE übernimmt keine Haftung für eingebrachte Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente etc. der Teilnehmer bzw. des Veranstalters.
7. Dekorationsmaterial des Veranstalters hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen und darf nur mit vorheriger Zustimmung des Restaurants FASANERIE verwendet werden.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNGEN

1. Das Restaurant FASANERIE ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants FASANERIE zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Restaurants FASANERIE an Dritte. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation, abhängig von der Marktlage, vor. Dies gilt auch im Falle einer Erhöhung der Mehrwertsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand.
4. Unsere Rechnungen sind sofort fällig, zahlbar bar, mit EC-Karte oder Kreditkarte. Eine Rechnungsstellung erfolgt nur nach Absprache und schriftlicher Bestätigung. Hierzu muss dem Restaurant FASANERIE eine Kostenübernahmeerklärung der Firma des Bestellers mit kompletter Firmierung und Namen des eingetragenen Geschäftsführers sowie die vollständige Anschrift vorliegen, um eine Rechnungsstellung zu gewähren.
5. Nach Durchführung der Veranstaltung des Bestellers erhält dieser von uns eine Rechnung, wobei der Rechnungsbetrag binnen 7 Tagen zur vollen Zahlung fällig ist. Ein Skonto können wir nicht gewähren.
6. Kommt der Besteller in Zahlungsverzug, gelten die gesetzlichen Vorschriften. Die Anrechnung von Gegenansprüchen ist ausgeschlossen, sofern diese nicht von uns anerkannt oder rechtskräftig festgestellt sind.
7. Grundsätzlich hat der Besteller vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung zu entrichten. Das Restaurant FASANERIE ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Bei der Zahlungsanweisung ist das Datum und der Namen der Veranstaltung anzugeben.
8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants FASANERIE aufrechnen oder verrechnen.

IV. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Die definitive Teilnehmerzahl (Aufteilung Erwachsene und Kinder) muss bei Banketten spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant FASANERIE schriftlich mitgeteilt werden. Diese Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage.
2. Bestellte und nicht abgenommene Leistungen (Menüs etc.) werden voll in Rechnung gestellt.
3. Der Verzehr vonseiten Musikern und Künstlern wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
4. Erhöht sich die Teilnehmerzahl wird bei der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
5. Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 20 % ist das Restaurant FASANERIE berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
6. Verschieben sich ohne vorherige Zustimmung des Restaurants FASANERIE die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so können zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung gestellt werden.

V. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf eigene Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Haus. Das Restaurant FASANERIE übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anordnungen zu entsprechen. Das Restaurant FASANERIE ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, ist das Restaurant FASANERIE berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Veranstalters zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Geschäftsleitung abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf das Restaurant FASANERIE die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Restaurant FASANERIE für die Dauer des Verbleibens Raummiete berechnen.

VI. STORNIERUNG

Mit Zugang der Annahmeerklärung auf die Bestellung ist ein rechtsverbindlicher Vertrag zustandegekommen, von dem der Besteller nur unter den gesetzlichen Voraussetzungen zurücktreten oder eine Kündigung erklären kann. Liegen diese Voraussetzungen nicht vor, erklärt der Besteller aber gleichwohl den Rücktritt, die Kündigung oder einen Widerruf des abgeschlossenen Vertrages bzw. teilt der Besteller generell eindeutig und unmissverständlich mit, dass er den mit uns geschlossenen Vertrag nicht erfüllen wird, können wir ohne Nachweis als Entschädigung folgende Prozentsätze des festgelegten Menü-Preises * Anzahl der bestellten Menüs zzgl. eines eventuell vereinbarten Mietzinses für die Räumlichkeiten unter Anrechnung einer gegebenenfalls bereits geleisteten Anzahlung fordern, bei einem Zugang der entsprechenden Rücktritts- oder vergleichbaren Erklärung vor Beginn der Veranstaltung:

- Ab 16 Wochen vor Veranstaltung 25%
- Ab 12 Wochen vor Veranstaltung 50%
- Ab 2 Wochen vor Veranstaltung 100%

Wenn zum Zeitpunkt der Rücktritts- oder vergleichbaren Erklärung noch kein Menüpreis festgelegt wurde, wird als Basis ein 3-Gang-Menü zu einem Preis von 40 € zugrunde gelegt. Der Besteller hat das Recht, den Nachweis dahingehend zu führen, dass uns ein Schaden oder eine Wertminderung überhaupt nicht entstanden ist oder wesentlich niedriger ist als die vorgenannten Pauschalen. Dem Restaurant FASANERIE steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

Die vorstehenden Regelungen gelten entsprechend, wenn wir dem Besteller – auch bei einer nicht fristgerecht erbrachten Anzahlung – eine Nachfrist ergebnislos gesetzt haben und vom Besteller anschließend Schadensersatz fordern.

VII. RÜCKTRITT DES RESTAURANT FASANERIE

1. Wird die Vorauszahlung bzw. Buchungsgebühr auch nach Verstreichen einer vom Restaurant FASANERIE gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Restaurant FASANERIE zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Restaurant FASANERIE jederzeit berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Veranstaltungen unter schuldhaft irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein; Restaurant FASANERIE begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hauses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants FASANERIE zuzurechnen ist; Der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzwidrig ist; ein Verstoß gegen Ziffer I.2 vorliegt.
3. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegenüber dem Restaurant FASANERIE, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Restaurant FASANERIE.

VIII. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

1. Die Vorschriften über Gewährleistung und Haftung von Besteller und Auftragnehmer richten sich nach den allgemeinen Vorschriften des BGB.

IX. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

1. Eigene Speisen und Getränke dürfen vom Veranstalter und den Teilnehmern grundsätzlich nicht zu den Veranstaltungen mitgebracht werden. In Sonderfällen kann eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesen Fällen wird ein angemessener Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr, Tellergeld, Korkgeld) erhoben. Für mitgebrachte Speisen und Getränke kann selbstverständlich keine Haftung übernommen werden.

X. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Restaurant FASANERIE.
2. Im Falle von Rechtsstreitigkeiten wird als Gerichtsstand – soweit gesetzlich zulässig – München vereinbart.
3. Es gilt deutsches Recht.
4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen zwischen dem Besteller und dem Restaurant FASANERIE unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.