



Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Kommunion /Konfirmation 2019

Sehr verehrte Gäste,

das Restaurant „Aumeister“ bedankt sich für Ihr Interesse und bietet Ihnen für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Kommunionfeier, welches Ihnen als Diskussionsgrundlage dienen soll.

Selbstverständlich haben wir eine Vielzahl an Alternativen und Variationsmöglichkeiten, die wir Ihnen gerne anbieten.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Unsere Restaurantleitung steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Veranstaltungsabsprachen.

Tel. 089 / 18 93 142-0

Fax. 089 / 18 93 14 2-19

E-Mail: aumeister@aumeister.de

Aumeister im Englischen Garten
Restaurant und Biergarten
Sondermeierstraße 1
80939 München

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienungsgeld.
Preisänderungen vorbehalten.

Impressionen

Aumeister Stube
(1. Stock, klimatisiert)
bis 20 Personen



Biedermeier Stube
(1. Stock, klimatisiert)
bis 25 Personen



Aumeister Stube und Biedermeier Stube
(1. Stock, klimatisiert, durch Flügeltüren
verbunden, gemeinsam nutzbar) bis 45 Personen



Elysium
(kleiner Raum mit offenem Zugang)
bis 16 Personen



Jägerstüberl bis 30 Personen



Gartensaal bis 90 Personen



überdachte, obere Terrasse bis 60 Personen
in Verbindung mit dem anliegendem Gartensaal bis 150 Personen



Wichtige Hinweise für Ihre Kommunionfeier

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an den Kommuniontagen
ausschließlich Menü-Service anbieten.

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.

Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.

Sollten einige Ihrer Gäste das vorbestellte Menü bzw. einzelne Komponenten
davon nicht wünschen,

so sind wir flexibel genug, diese wenigen Gäste à la carte nach Wünschen zu bekochen.

Auch in diesem Fall wird immer tischweise serviert.

Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen
eine gemeinsame Vorspeise, einheitliches Zwischengericht, **maximal zwei Hauptgänge** zur Wahl
und ein gemeinsames Dessert möglich.

Die Anzahl des jeweiligen Hauptganges benötigen wir bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltung.

Gerne reservieren wir Ihnen einen Raum bzw. Tische mit der Option bei schönem Wetter
auf unserer unteren Terrasse zu sitzen.

In diesem Fall benötigen wir von Ihnen am Veranstaltungstag bis spätestens 9 Uhr die Information,
ob Sie aufgrund der Wetterlage in unseren Innenräumen
oder auf der unteren Terrasse sitzen möchten.

Die genaue Personenzahl (Aufteilung nach Erwachsenen und Kinder)
benötigen wir als Abrechnungsgrundlage bitte bis 3 Tage vor der Veranstaltung.
Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung behalten wir uns
bei einer Abweichung der ursprünglich avisierten Personenzahl um mehr als 20%
eine Platzänderung gemäß der Personenzahl vor.

Sollte kein anderer Raum mehr verfügbar sein, so berechnen wir für jede fehlende Person
unterhalb der Kulanzgrenze von 20% No-show-Gebühren in Höhe von 20 € pro Person.

An den Kommunionstagen haben wir
eine Umsatzgarantie von € 30,00 pro Person festgelegt.

Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen.

Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Die Umsatzgarantien der Räume zur exklusiven (alleinigen) Nutzung staffeln sich wie folgt:

Elysium	€ 495,00
Jägerstüberl	€ 660,00
Biedermeier Saal (1. Stock)	€ 990,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 660,00
Gesamter 1. Stock	€ 1485,00
Gartensaal	€ 1485,00
Obere Terrasse	€ 1485,00

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Aperitif

Wir können maximal 2 Aperitifs anbieten. Bitte beachten Sie dies, sollten Sie eine alkoholfreie Variante wünschen.



Prosecco frizzante, Fattoria conca D'Oro	0,75 ltr.	€ 25,50
„Lillet Berry“ Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgegossen und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,30
„Aperol-Spritz“ Aperol, und Orangenscheibe mit Prosecco und Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,30
„Erdbeerbowle“ Frische Erdbeeren mit Orangenlikör, Weißwein und Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,50
„Testarossa“ Himbeermus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 4,80
„Fragolini“ Erdbeermus mit Prosecco aufgegossen Wahlweise mit Champagner aufgegossen. Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagner ausschließlich nach Flaschenverbrauch. Flasche Champagner „Taittinger Reims Brut Reserva“ 0,75 ltr. € 85,00 zusätzlich berechnen wir Erdbeermus pro Glas € 1,00	0,1 ltr.	€ 4,80
<u>Für Kinder und Erwachsene alkoholfrei</u> „Virgin Aumeister-Spezial“ Maracuja-, Ananas- und Orangensaft mit Grenadine	0,2 ltr.	€ 3,50
„Grenadino“ Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen	0,2 ltr.	€ 3,50

Menüvorschläge

Gerne können Sie selbst anhand der beigefügten Speisenvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen.

Maximal 2 Hauptgerichte zur Wahl sind möglich.

Vegetarier und sonstige Wünsche werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.
Einheitlicher Tischservice ist garantiert.

Sie geben uns bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung
die genaue Anzahl der Gerichte bekannt.



Für die Kleinsten unserer Gäste
empfehlen wir Ihnen unsere spezielle Kinder-Menükarte.
Bitte teilen Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltung mit
wie viele Kinder vor Ort aus unserer Kinder-Menükarte wählen.

Wir reichen Ihnen zu allen Vorspeisen und Suppen

Baguette, Vollkornbaguette pro Person € 3,20
und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe) und Butter
(Sollten Sie dies nicht wünschen, so bitten wir Sie, uns dies im Vorfeld mit zu teilen.)

Zur Begrüßung der Gäste empfehlen wir auf den Tischen wahlweise wie folgt einzusetzen:

	pro Kugel im Schälchen
Rucola Frischkäse	€ 2,90
Jalapeno-Creme (Frischkäse mit Jalapenos und Petersilie)	€ 2,90
Brotzeitkas (Frischkäse mit Radieserl, Schnittlauch und Kren)	€ 2,90
Hausgemachter Käse-Batzi (ehemals Obazda)	€ 3,10
Frisch gebackene kleine Brezn	pro Stück € 1,80

Kommunionsmenü I (3-Gang)

Unser meistgewähltes Menü!

(inkl. Aperitif, Hausdekoration und je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)

Zum speziellen Menüpreis:

Dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Aperitif

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgegossen,
2 Eiswürfel und geeisten Himbeeren

Suppe

Mairübchen-Suppe mit Streifen vom Südtiroler Wurzelspeck

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spargelragout und Bärlauchkartoffeln

Dessert

Frische Erdbeeren in Holundersirup mariniert (ohne Alkohol) mit Vanilleeis und Sahne

pro Person € 28,50 inkl. Aperitif

(Selbstverständlich haben wir für Vegetarier und sonstige Wünsche Alternativen vorgesehen,
diese werden am Veranstaltungstag zügig behandelt.)

Kommunionsmenü II (4-Gang)

(inkl. Aperitif, Hausdekoration und je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)

Zum speziellen Menüpreis:

Dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Aperitif

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgegossen,
2 Eiswürfel und geeisten Himbeeren

Vorspeise

Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette und knusprigen Malzbaguette-Chips

Suppe

Schaumsüppchen von Apfel und Staudensellerie mit Topfenocken

Hauptgang

Rinderlende – rosa gebraten – mit Sauce Bernaise auf einem Kräuter-Risotto
und gebackenem weißen und grünem Spargel

Dessert

Frische Erdbeeren in Holundersirup mariniert (ohne Alkohol) mit Vanilleeis und Sahne

pro Person € 39,80 inkl. Aperitif

(Selbstverständlich haben wir für Vegetarier und sonstige Wünsche Alternativen vorgesehen,
diese werden am Veranstaltungstag zügig behandelt.)

Vorspeisen

Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette und knusprigen Malzbaguette-Chips	€ 8,60
Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Bärlauch-Kartoffelrösti und Salatsträußchen	€ 8,20
Kalbscarpaccio mit marinierten, dünnen Scheiben von weißem Spargel auf kleinem Sträußchen vom Frisée-Salat mit Schalotten-Vinaigrette	€ 9,90
Quinoa-Pfanzler (Samenart) auf Spargelragout mit Friséesalat in Himbeerdressing (vegan, kann auch als Hauptgericht bestellt werden)	€ 8,60

Suppen



„Suppen-Trilogie“
Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.

€ 9,20

Rinderbouillon mit hausgemachten Grießnockerln und Gemüsestreifen	€ 5,80
Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und gerösteten Mandelblättchen	€ 5,50
Mairübchen-Suppe mit Streifen vom Wurzelspeck	€ 5,50
Schaumsüppchen von Apfel und Staudensellerie mit Topfenocken	€ 5,50

Zwischengerichte (als kleine Portion)

Sämiges Spargelrisotto von grünem Stangenspargel mit frittiertem Rucola und Parmaschinken	€ 8,90
Medaillon vom Starnberger Saibling auf Friséesalat mit Limettendressing und Malzbaguette-Croûtons	€ 9,40
Hausgemachte Ravioli (3 Stück) mit Bärlauch und Ricotta gefüllt in aufgeschäumter Butter	€ 8,20

Hauptgänge

Portion Stangenspargel mit geschwenkten Butterkartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	€ folgt
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Gern servieren wir Ihnen dazu auf Wunsch:

zuzüglich

gekochten Schinken	€ 5,50
kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	€ 9,50
kleines Lachsfilet	€ 9,50
kleines Rinderfiletsteak (100 g)	€ 14,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spargelragout und Bärlauchkartoffeln	€ 17,80
Schweinefilet im Ganzen gebraten (3 Scheiben) mit Bärlauchrahm auf Schrobenhausener Stangenspargel und hausgemachten Kartoffelplätzchen	€ 16,90
Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente an Dunkelbiersoße mit Blaukraut, Rahmwirsing mit Speck und je einem Kartoffel- und Semmelknödel (die Beilagen werden in Schalen eingesetzt) <u>Minimum 8 Personen</u>	€ 19,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Himbeerjus, glasierten Zuckerschoten, und Kartoffelhörnchen	€ 19,80
Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat mit Grenaille Kartoffeln	€ 19,90
Thunfischsteak auf Gemüse-Wildreis mit Mango-Chutney und Sauce Bearnaise	€ 23,80

Desserts

„Variation von Erdbeeren“ Erdbeeren mit Holunderblütensirup mariniert (ohne Alkohol) Erdbeerparfait Erdbeertiramisu	€ 10,50
Schnitte von Limettencreme und Schokolade an hausgemachtem Rhabarberkompott mit einer Kugel Cookie-Eis	€ 7,20
Schokoladencreme mit Biskuit und Ragout von Herzkirschen im Glas serviert	€ 5,90
Erdbeeren in Holundersirup mariniert (ohne Alkohol) mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90

Kaffee & Kuchen

Damit Ihren Gästen am Veranstaltungstag ein reichhaltiges Angebot an frischen Kuchen und Torten zur Verfügung steht, bitten wir Sie höflich, rechtzeitig Ihre Wünsche bekannt zu geben.

Wir halten dann eigens für Ihre Veranstaltung die von Ihnen in Auftrag gegebene Kuchenauswahl bereit.

Eine Auswahl an wählbaren Kuchen und Torten erhalten sie nachfolgend.

Gerne sind wir bei der Auswahl eines auf Ihre Wünsche abgestimmten Kuchensortiment behilflich.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Auch haben wir täglich frisch gebackenen Apfelstrudel und Topfenstrudel.

Wird der Kuchen vom Veranstalter mitgebracht oder lässt der Veranstalter den Kuchen anliefern, so berechnen wir € 4,00 Tellergeld pro Person.

Ab einer Personenzahl von 10 Erwachsenen

setzen wir Kaffee in Thermoskannen ein (eine Kanne entspricht 4 Haferl = € 10,90)

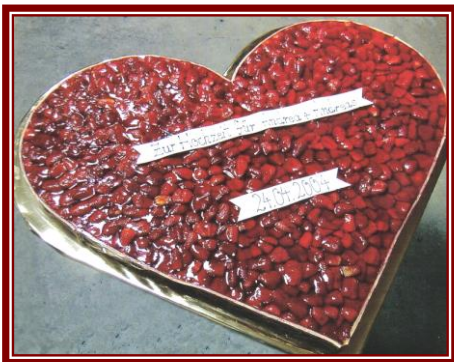
Unsere Kaffee-Spezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato sowie Tee, Kakao und sonstige Getränke werden auf Wunsch selbstverständlich ebenfalls serviert.

Eierlikörtorte	(12 Stück)	€ 44,40
Aprikosen-Käsekuchen	(12 Stück)	€ 44,40
Kirsch-Streuselkuchen	(12 Stück)	€ 44,40
Premium Apfelkuchen	(12 Stück)	€ 44,40
Heidelbeer-Panna Cotta Torte	(12 Stück)	€ 44,40
Nuss-Sahnetorte	(12 Stück)	€ 44,40
Rüblkuchen	(12 Stück)	€ 44,40
Obstkuchen	(12 Stück)	€ 44,00
Erdbeerkuchen	(12 Stück)	€ 44,40

Als besonderes Highlight empfehlen wir ein Erdbeerherz mit Marzipanschriftzug.

Der Preis berechnet sich je nach Personenzahl.

Nachfolgend einige Preisbeispiele:	ca. 15 Personen	€ 83,00
	ca. 20 Personen	€ 117,90
	ca. 30 Personen	€ 170,90
	ca. 50 Personen	€ 287,00



Marzipanschriftband € 18,00

Weinempfehlungen

Wir haben eine Vielzahl an Weinen, die wir Ihnen gerne passend zu ihrem Menü anbieten. Diese Weine können Sie natürlich auch nach vorheriger Terminabsprache in unserem Haus degustieren.

Weißweine

Grüner Veltliner „Gmörk“ 0,75 ltr. € 22,50
Österreich, Wagram, Weingut Anton Bauer 12%
feine Würze, viel Frucht, Reife im Bukett, trocken

Thüngersheimer Grauer Burgunder 0,75 ltr. € 25,50
Deutschland, Würzburg, Weingut Juliusspital 13,5%
frisch und fruchtig, trocken

Riesling Kabinett 0,75 ltr. € 22,50
Deutschland, Pfalz, Abfüller Georg Naegele 11,5%
Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken

Lugana D.O.C. Pergola, Biowein 0,75 ltr. € 23,50
Italien, Gardasee, Abf. Cantine della Valtinese 14,5%
feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken

Rotweine

Lemberger QbA 0,75 ltr. € 20,50
Deutschland, Württemberg, Weingut Löwenstein eG 12,5%
feines Beerensaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken

Würzburger Spätburgunder 0,75 ltr. € 25,50
Deutschland, Würzburg, Weingut Juliusspital 12,5%
Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere

Classic rot 0,75 ltr. € 22,50
Österreich, Burgenland, WG Salzl 13,5%
intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken

Elianto Gropello D.O.C. 0,75 ltr. € 21,50
Italien, Gardasee, Cantine La Pergola 12%
frisch, fruchtig, trocken

MontGras Reserva 0,75 ltr. € 24,50
Cabernet Sauvignon, Syrah 14%
Weingut MontGras, Chile
aromatisch, ausgewogen, trocken

Dekorationen

„Dekorationsarrangement“

Bastbäumchen mit Efeu neben hohen Gläsern mit einer Stumpenkerze und Dekosand sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte (je nach Tischform – pro 4-6 Personen 1 Glas)
mit Menükarten ohne Foto pro Person € 4,50
mit Menükarten mit Foto pro Person € 5,00



„Blumendekoration“

Blumen in kleinen Vasen auf Spiegeln platziert, Efeu und eine Stumpenkerze im hohen Glas mit Dekosand. (je nach Tischform – pro 4-6 Personen 1 Glas)

mit Gerbera pro Person € 5,50
mit Rosen pro Person € 6,50



Menükarten

„Aumeister-Standard“ mit dem Aumeister-Logo auf der Vorderseite.
Mit und ohne eigenem Farbfoto wählbar.



ohne Farbfoto	pro Stück	€ 2,40
mit Farbfoto	pro Stück	€ 2,90

„Aumeister-Kupferstich“

aus Büttenkarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.



pro Stück	€ 3,20
-----------	--------

„Platzteller“ Individuell gestaltete Menükarten in A4 Format.

Mit Ihrem gewünschten Hintergrund und auf Wunsch eingearbeitetem Foto.



pro Stück	€ 3,80
-----------	--------

„Malerstellige“ im A4-Format mit Menü auf den Tischen platziert.



pro Stück	€ 3,50
-----------	--------

„Serviettenringe“ aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,

innen mit Ihrem Menü bedruckt. (platztechnisch nur mit Menü möglich) pro Stück € 2,80



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Aumeister OHG

Restaurant & Biergarten

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und das Restaurant & Biergarten Aumeister.
 2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister für diese sowie für den Veranstalter bindend.
 3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Restaurants & Biergarten Aumeister.
 4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
 5. Die Rechnungen des Restaurants & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
 - 5.1. Bei schriftlichen Mahnungen des Restaurants & Biergarten Aumeister zur Zahlung der Rechnung nimmt diese eine Mahngebühr von 5,00 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.
 6. Der Veranstalter muss dem Restaurant & Biergarten Aumeister die endgültige Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.
Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.
 7. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.
 8. Da unsere Preise auf eine Veranstaltungszeit bis maximal 00.00 Uhr kalkuliert sind, berechnen wir ab 00.00 Uhr je angefangene Stunde Personalkosten in Höhe von € 100.00.
 9. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister.
 10. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.
 11. Hat das Restaurant & Biergarten Aumeister 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 das Restaurant & Biergarten Aumeister die Veranstaltung absagen.
 12. Beschädigungen der Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Auftraggebers.
 13. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.
 14. Stornogebühren
Sollte die Veranstaltung nach erfolgter Zusage abgesagt werden, entstehen Stornogebühren wie folgt:
Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten
Bis zu 5 Monate vor Veranstaltungstag: 10 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 4 Monate vor Veranstaltungstag: 25 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstag: 35 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 75 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungstag: 100 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis, ebenso wie alle Forderungen von externen Zulieferern und Drittfirmen.
- Selbstverständlich wird bei attestierter Krankheit keine Stornogebühr erhoben, sofern die Absage mindestens eine Woche im Voraus erfolgt.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz der Aumeister OHG, Restaurant & Biergarten.
 16. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht, anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende, gültige Bestimmung.
Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München 2018

Geschäftsleitung Aumeister OHG