Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Kommunion /Konfirmation 2020

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

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.
Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.
Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen eine gemeinsame Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, ein Hauptgang und ein gemeinsames Dessert möglich.

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an.

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen einen Raum bzw. Tische mit der Option
bei schönem Wetter auf unserer bedienten Terrasse zu sitzen.
Wir möchten Sie daher bitten uns bis spätestens 09:00 Uhr am Veranstaltungstag Bescheid zu geben wo Sie aufgrund der Wetterlage sitzen möchten.
Sollten wir diese Information nicht bis zu dem genannten Zeitpunkt erhalten haben,
so findet Ihre Feier bei jeder Wetterlage in den von Ihnen reservierten Räumlichkeiten statt und kann nicht mehr geändert werden.

Die genaue Personenzahl (Aufteilung nach Erwachsenen und Kinder)
benötigen wir als Abrechnungsgrundlage bitte bis 4 Tage vor der Veranstaltung.
Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet.
Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich,
2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich. Insgesamt € 450,00 bis 3:00 Uhr

Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung behalten wir uns,
bei einer Abweichung der ursprünglich avisierten Personenzahl um mehr als 20%,
eine Platz - bzw. Raumänderung 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 € 20,00 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.	€ 27,50
„Erdbeerbowle" Frische Erdbeeren mit Orangenlikör, Weißwein und Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,50
„Aumeister Beerenbowle" Beerenbowle mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,60
„Mariandl" Marillennektar mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
„Lillet Berry" Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgegossen und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,80
„Aperol-Spritz" Aperol, und Orangenscheibe mit Prosecco und Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,80
„Fragolini" Erdbeermus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 4,80

wahlweise mit Champagner aufgegossen:
Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagner ausschließlich nach Flaschenverbrauch.

Flasche Champagner „Taittinger Reims Brut Reserva"	0,75 ltr.	€ 92,00
zusätzlich berechnen wir Erdbeermus	pro Glas	€ 1,00

<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

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.
Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.

<u>Für die Kleinsten unserer Gäste</u>
<u>empfehlen wir Ihnen unsere spezielle Kinder-Menükarte.</u>
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
Jalapeño-Creme (Frischkäse mit Jalapeños 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,
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 Topfennocken
Hauptgang
Zwei Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Calvadosrahm, glasierten
Apfelspalten, Butterspätzle und Marktgemüse
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
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise	€ 9,90
Quinoa-Pfanzerl (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 Topfennocken	€ 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	€ 20,90

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
Zwei Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Calvadosrahm, glasierten Apfelspalten, Butterspätzle und Marktgemüse	€ 16,90
Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente an Dunkelbiersoße mit Blaukraut und je einem Kartoffel-und Semmelknödel (die Beilagen werden in Schalen eingesetzt) (ab 8 Portionen)	€ 19,50
Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat mit Grenaille Kartoffeln	€ 19,90
Gebratenes Forellenfilet Risotto von Perlgraupe und Sauerampfer und Limettenschaum	€ 18,20

Desserts

„Variation von Erdbeeren“ Erdbeeren mit Holunderblütensirup mariniert (ohne Alkohol) Erdbeerparfait Erdbeertiramisu	€ 9,80
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.
Bitte beachten Sie das mitgebrachte Kuchen mit dem Namen sowie dem Herstellungsdatum beschriftet werden müssen.
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
Rüblikuchen	(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

Selbstverständlich haben wir etliche andere Weine in unserer Weinkarte, die wir Ihnen gerne anbieten. Diese Weine können Sie jederzeit, nach vorheriger Terminabsprache, in unserem Haus degustieren.

Schaumwein

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut, Lombardei, Italien Italien, Abf. Ça Del Bosco trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma	0,75 ltr.	€ 38,50

Weißweine

Grüner Veltliner „Gmirk“ Österreich, Wagram, Weingut Anton Bauer feine Würze, viel Frucht, Reife im Bukett, trocken	0,75 ltr.	€ 22,50
Thüngersheimer Grauer Burgunder Deutschland, Würzburg, Weingut Juliusspital frisch und fruchtig, trocken	0,75 ltr.	€ 25,50
Riesling Kabinett Deutschland, Pfalz, Abfüller Georg Naegele Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken	0,75 ltr.	€ 22,50
Lugana D.O.C. Pergola, Biowein Italien, Gardasee, Abf. Cantine della Valtinese feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken	0,75 ltr.	€ 24,40
Trebbiano di Lugana, San Martino, D.O.C. Italien, Abf. Famiglia Olivini Feingrasig, vollmundig, fruchtig	0,75 ltr.	€ 28,50
Gewürztraminer, Nussbaumer Südtirol, D.O.C. Abf. Cantina Tramin leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern	0,75 ltr.	€ 38,50

Roséwein

Whispering Angel Frankreich, Provence, Chateau D´Esclans leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten	0,75 ltr. 1,5 ltr.	€ 39,00 € 76,00

Rotweine

Lemberger QbA Deutschland, Württemberg, Weingut Löwenstein eG feines Beerenaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken	0,75 ltr.	€ 20,50
Würzburger Spätburgunder Deutschland, Würzburg, Weingut Juliusspital Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere	0,75 ltr.	€ 25,50
Classic Cuvée Österreich, Burgenland, WG Salzl intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken	0,75 ltr.	€ 22,50
Elianto Gropello D.O.C. Italien, Gardasee, Cantine La Pergola frisch, fruchtig, trocken	0,75 ltr.	€ 22,40
Pagus I.G.T. Italien, Sangiove, Merlot Weich, trocken	0,75 ltr.	€ 27,50
Sessantanni Primitivo di Manduria Italien, Cantine San Marzano, Apulien Holzausbau, weich, vollmundig	0,75 ltr.	€ 42,00

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 eigenes Farbfoto wählbar.

ohne Farbfoto	pro Stück	€	2,80
mit Farbfoto	pro Stück	€	3,50

„Aumeister-Kupferstich“
aus Büttenkarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.

pro Stück € 4,80

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

pro Stück € 5,50

„Serviettenringe“ aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,
innen mit Ihrem Menü bedruckt 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. Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich

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 2019

Geschäftsleitung Aumeister OHG