



*Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten*

## WEIHNACHTEN 2022

Sehr verehrte Gäste,

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisenvorschläge für Ihre geplante Weihnachtsfeier, die Ihnen als Diskussionsgrundlage dienen sollen.  
Sie können aus unseren Vorschlägen ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen.  
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Unsere Bankettabteilung  
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](mailto:aumeister@aumeister.de)

[www.aumeister.de](http://www.aumeister.de)

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Geringe Preisänderungen aufgrund der Inflationsentwicklung vorbehalten.



# IMPRESSIONEN

## Aumeister Stube

1. Stock, klimatisiert, bis 24 Personen



## Biedermeier Stube

1. Stock, klimatisiert, bis 36 Personen



## Aumeister Stube und Biedermeier Stube

1. Stock, klimatisiert  
durch Flügeltüren verbunden, gemeinsam nutzbar



## Elysium

im Erdgeschoss, kleiner Raum mit offenem Zugang,  
bis 16 Personen



## Jägerstüberl

im Erdgeschoss,  
bis 24 Personen



## Gartensaal

Im Erdgeschoss, bis 90 Personen



## Hinweise für Ihre Weihnachtsfeier

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 vor Ort vorgesehen.  
Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, zwei Hauptgänge und ein einheitliches Dessert möglich.

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an.

Die genaue Personenzahl (Aufteilung nach Erwachsenen und Kinder) sowie die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte benötigen wir als Abrechnungsgrundlage bitte bis spätestens Freitag der Vorwoche. Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet. Wir berechnen je angefangene Stunde von 0:01 bis 1:00 Uhr € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00, 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 € 30,00 pro Person. Ansonsten verweisen wir auf unsere Stornobedingungen in unseren [AGB](#).

Für die alleinige Nutzung eines Raumes haben wir für jeden Raum eine Umsatzgarantie festgelegt. Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen. Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, stellen wir Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung.

### Die Umsatzgarantien der Räume staffeln sich wie folgt:

Elysium	€ 495,00
Jägerstüberl	€ 800,00
Biedermeier Stube (1. Stock)	€ 1.200,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 800,00
Gartensaal	€ 3.000,00

Bitte beachten Sie, dass in der Gaststube, Elysium, Jägerstüberl, Biedermeier Stube und Aumeister Stube keine Hunde erlaubt sind.

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



# APERITIF

**“Aperitif-Arrangement I”** € 9,20

1 Haferl hausgemachter Weihnachtspunsch  
(frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen- und Orangenesten, Zimt)  
dazu reichen wir getrocknete Pflaumen im Speckmantel (2 Stück pro Person)  
und heiße Maronen

**“Aperitif-Arrangement II”** € 9,20

1 Haferl Glühwein vom Aperol Spritz  
(Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen- und Zitronenscheibe mit einem Spritzer Aperol)  
dazu reichen wir lauwarmer Mini-Mozzarella im Südtiroler Speckmantel (2 Stück pro Person)  
und heiße Maronen

## Kalte Aperitive

Hausgemachter Weihnachtspunsch, kalt im Sektglas serviert 0,1 l € 4,50  
(frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac,  
Zitronen- und Orangeneste, Zimt)

## Warme Aperitive

Weihnachtspunsch nach altem Familienrezept 0,2 l € 4,90  
mit Orangenspalte am Glasrand  
(frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen- und Orangenesten, Zimt)

Glühwein vom Aperol Spritz 0,2 l € 5,90  
(Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen- und Zitronenscheibe mit einem Spritzer Aperol)

Glühwein heiß 0,2 l € 4,90

Weihnachtspunsch alkoholfrei 0,2 l € 4,20

## Punschessel

Gerne erhalten Sie alle oben genannten heißen Getränke  
auch vor dem Haus auf offenem Buchenholzfeuer  
aus dem Punschessel serviert. (ab 20 Personen und wetterabhängig)  
Aufwandspauschale



€ 45,00

## Zusätzlich empfehlen wir wie folgt anzubieten:

Weihnachtsstollen (2 Scheiben)	pro Person	€ 2,90
heiße Maronen (5 Stück)	pro Person	€ 3,00
getrocknete Pflaumen im Speckmantel (3 Stück)	pro Person	€ 3,10
Lauwarmer Mini-Mozzarella im Südtiroler-Speckmantel (3 Stück)	pro Person	€ 3,10

# WEIHNACHTSMENÜ

Gern können Sie selbst anhand der beigefügten Menüvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen.

Bitte wählen Sie zwischen einem Drei- oder Vier-Gang-Menü.

Vegetarier und sonstige Wünsche werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.

Einheitlicher Tischservice ist garantiert.

## Wir empfehlen Ihnen am Tisch eingesetzt

Baguette (2 Scheiben), frisch gebackenes Malzbrot (1 Scheibe) und Butter  
€ 4,20

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennocken und Gemüsestreifen  
€ 6,20

## Zwischengang

Sämiges Weißweinrisotto mit gebackenen Steinpilzen, Shisokresse  
und Parmesanspänen  
€ 14,20

## Hauptspeisen

(bitte treffen Sie eine Auswahl)

Gebratenes Kalbsslendensteak mit Morchelrahmsauce,  
Macairekartoffeln und glasierten violetten Karotten  
€ 29,90

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm  
mit Zucchiniestreifen und Parmesanchip  
€ 14,60

Gebratenes Steinbuttfilet auf Süßkartoffel-Mascarponepüree mit Vanille verfeinert,  
glasierten Zuckerschoten und Nussbutter  
€ 28,30

Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente  
an Dunkelbiersauce mit Blaukraut und je einem Kartoffel- und Semmelknödel  
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt, ab 8 Portionen)  
€ 21,50

## „Aumeister-Reindl“

Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten mit Kruste im Reindl serviert  
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi,  
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen,  
Bratensoße und Schwammerlrahm in Saucieren auf den Tischen eingesetzt  
(ab 10 Portionen auf Rechauds eingesetzt)  
€ 23,40

## Dessert

(bitte treffen Sie eine Auswahl)

Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Wallnusseis, Ahornsirup und Schlagsahne  
€ 6,80

Apfel-Speckulatiuscrumble mit Cassisorbet und Portweinreduktion  
€ 6,80



# ADVENTSBUFFET

## Vorspeisen

Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella, zweierlei Pesto vom Basilikum und der getrockneten Tomate,  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse, Kirschtomaten und Remouladensoße  
Räucherlachsrollchen mit Tomatenmousse gefüllt  
Malzbaguette-Chip mit geräucherter Forelle  
Wildpflanzlerl mit Preiselbeerragout

## Salate

Kartoffel-Gurkensalat,  
Apfel-Selleriesalat mit leichter Zitronen-Ingwermayonnaise und gehackten Walnüssen,  
Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen  
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomatenecken, Gurkenscheiben, Karotten- und Paprikastreifen  
mit folgenden Dressings  
Kürbiskern-, French- und Balsamicodressing, kalt gepresstes Olivenöl, Balsamicoessig

## Suppe

Sellerie-Birnencremesuppe mit Honig verfeinert und karamellisierten Walnüssen

## Pastastation

-vor dem Gast frisch zubereitet-  
Tagliolini (dünne Bandnudeln) in Trüffelrahm, Zucchiniestreifen und frisch geriebenem Parmesankäse

## Hauptgänge

Rinderlende im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise  
Hausgemachtes Wildragout (ohne Knochen) mit Schwammerl und Preiselbeersahne  
Medaillons vom Schweinefilet mit Kartoffelkruste und Linsen-Pflaumengemüse mit Ingwer  
Resch gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Quittengemüse und WeißweinsöÙe  
als Beilagen servieren wir  
Handgedrehte Kartoffel- und Semmelknödel, Süßkartoffelpüree  
Wildreis, Apfel-Blaukraut mit karamellisierten Maronen,  
Mandelbrokkoli und in Butter glaciertem Marktgemüse

## Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen  
Grießflammerie mit Zwetschgenröster  
am Buffet zubereitet  
Weihnachtliche Zimt-Crêpes gefüllt mit Apfelspalten in Tannenhonig und Vanilleeis

## Käseauswahl vom Holzbrett

mit Tiroler Bergkäse, italienischem Pecorino, französischem Brie, Chaumes und Romadur  
mit weißen und blauen Trauben, Walnüssen, Birnen und Äpfel  
Brotauswahl mit Vollkornbaguette, Baguette, Ciabatta, Hausbrot und Butter

**Preis pro Person € 62,00**

**Preis pro Person ohne Käseauswahl oder ohne Pasta- Station € 59,50**

**Preis pro Person ohne Käseauswahl und ohne Pastastation € 57,00**

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen.

Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) je € 1,30 / fehlende Person.

Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/1,41 – 1,65m € 28,00)

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget  
und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind.



# WEIHNACHTSBUFFET

## Vorspeisen

Wildpflanzlerl mit Preiselbeerragout  
Pilz-Kräutercrêpes-Röllchen mit pikanter Frischkäse- Kürbiskernfüllung auf Lauchsalat  
Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella, zweierlei Pesto vom Basilikum und der getrockneten Tomate,  
Räucherlachs im Crêpe-Mantel mit Tomatenmousse gefüllt

## Salat

Kartoffel-Gurkensalat,  
Apfel-Selleriesalat mit leichter Zitronen-Ingwermayonnaise und gehackten Walnüssen,  
Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen  
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomatenecken, Gurkenscheiben und Paprikastreifen  
mit folgenden Dressings

Kürbiskern-, French- und Balsamicodressing, Balsamicoessig und Olivenöl

Brotkorb mit frisch gebackenem Ciabatta, Baguette, Malzbaguette und Brezn, Butter

## Suppe

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

## Pastastation

-vor dem Gast frisch zubereitet-

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in Trüffelrahm mit Zucchiniestreifen und frisch geriebenem Parmesankäse

## Hauptgänge

Putenmedaillons mit Apfel-Kürbisragout  
Schweinefiletgeschnetzelt mit gemischten Waldpilzen in Rahmsoupe  
Hausgemachtes Wildragout (ohne Knochen) mit Schwammerl und Preiselbeersahne  
Gebratene Lachstranche auf Fenchel-Zuckerschoten-Ragout  
als Beilagen servieren wir  
Haselnusspätzle, Wildreis, frittierte Kartoffelkroketten,  
Wirsinggemüse mit Speckwürfel in leichter Kräuterrahmsoupe,  
in Butter glasiertes Marktgemüse

## Dessert

Vanilleeis mit Rumfrüchten  
Orangencreme mit Gelee von Zitrusfrüchten im Glas  
Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Ahornsirup  
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen

**Preis pro Person € 49,00**

**Preis pro Person ohne Pastastation € 46,50**

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen.

Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 1,30.

Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/1,41 – 1,65m € 28,00)

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind.

# 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. Unsere abwechslungsreiche Weinkarte beinhaltet hauptsächlich deutsche, österreichische und italienische Gewächse.

## Schaumwein

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut Lombardei, Italien trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma, 12,5 % Vol.	€ 68,00
Prosecco frizzante Fattoria conca D´Oro, 11 % Vol.	€ 28,00
Ruinart Blanc de Blanc, Reims	€ 130,00
Ruinart Brut Rosé, Reims	€ 140,00

## Weißweine

Grüner Veltliner „Gmirk“ Wagram, Österreich, Weingut Anton Bauer feine Würze, elegante Kernobstnote, trocken, 12,5 % Vol.	€ 22,50
Thüngersheimer Grauer Burgunder Würzburg, Deutschland, Weingut Juliusspital frisch und fruchtig, trocken, 13 % Vol.	€ 25,50
Riesling Kabinett Pfalz, Deutschland, Abfüller Georg Naegele Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken, 11,5 % Vol.	€ 22,50
Lugana D.O.C. - Biowein Lombardei, Italien, Weingut Cantine la Pergola feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken, 14 % Vol.	€ 24,50
Olivini Lugana D.O.C. Lombardei, Italien, Famiglia Olivini Fein grasig, vollmundig, fruchtig, 13 % Vol.	€ 28,50
Nussbaumer Gewürztraminer D.O.C. Südtirol, Italien, Weingut Cantina Tramin leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern, 14,5 % Vol.	€ 58,50

## Roséwein

Whispering Angel Frankreich, Provence, Chateau D´Esclans leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten, 13 % Vol.	€ 44,00
Ultimate Provence Frankreich, Provence, La Garde-Freinet intensive Fruchtigkeit von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, 13 % Vol.	0,75 l € 42,00 1,5 l € 84,00

## Rotweine

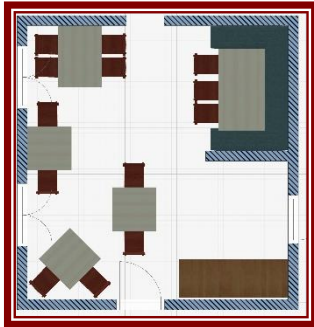
Lemberger QbA Franken, Deutschland, Winzergenossenschaft Löwenstein eG feines Beerensaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken, 13 % Vol.	€ 24,00
Würzburger Spätburgunder QbA Würzburg, Deutschland, Weingut Juliusspital Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere, 13 % Vol.	€ 26,50
Classic Cuvée Burgenland, Österreich, Weingut Salzl intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken, 13,5 % Vol.	€ 24,00
Garda Classico D.O.C. Gropello Eliantro - Biowein Lombardei, Italien, Weingut Cantine La Pergola herb-saftige Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Nuancen, trocken, 13 % Vol.	€ 24,00
Sessantanni Primitivo di Manduria Italien, Cantine San Marzano, Apulien Holzausbau, weich, vollmundig, 14,5 % Vol.	€ 42,00



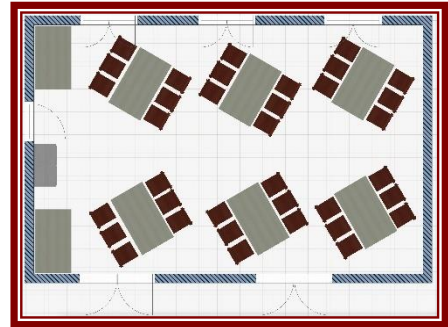
# RÄUMLICHKEITEN

Nachfolgend erhalten Sie Informationen über die Größen unserer Räumlichkeiten sowie Beispiele einer möglichen Bestuhlung. Selbstverständlich kann die Tischform in den einzelnen Räumen individuell auf Ihre Wünsche angepasst werden.

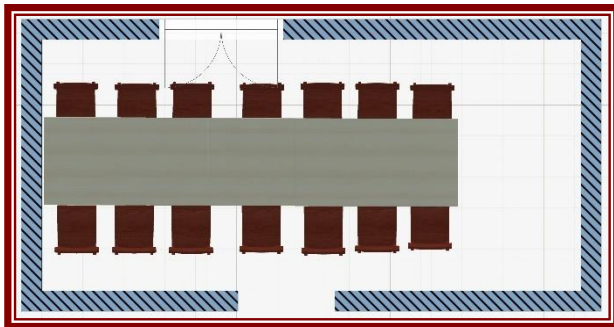
**Gaststube**  
für bis zu 20 Gäste  
Größe: 28,10 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



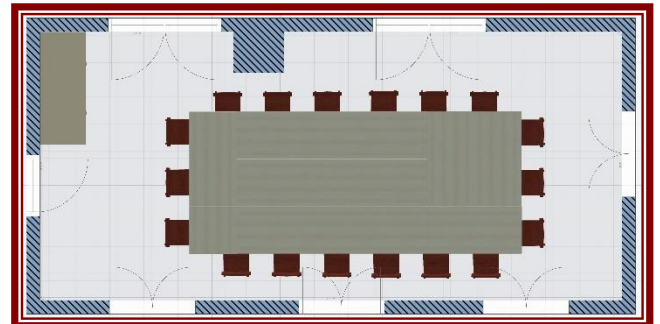
**Biedermeier Stube**  
für bis zu 36 Gäste  
Größe: 46,40 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



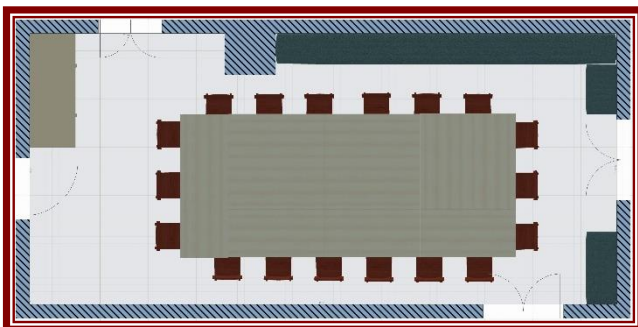
**Elysium**  
für bis zu 16 Gäste  
Größe: 15,10 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



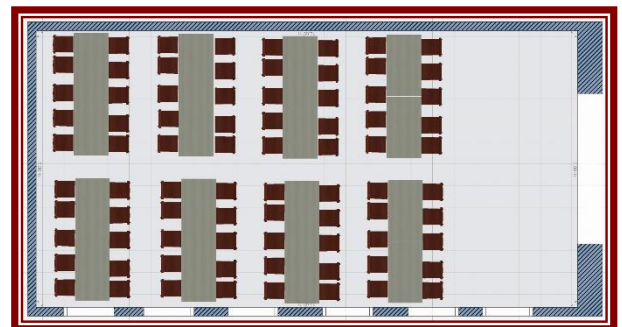
**Aumeister Stube**  
für bis zu 24 Gäste  
Größe: 33,50 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



**Jägerstüberl**  
für bis zu 24 Gäste  
Größe: 32,30 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



**Gartensaal**  
für bis zu 100 Gäste  
Größe: 79,30 m<sup>2</sup>  
Grundriss:



## DEKORATION

„Aumeister-Weihnachtsstandard“ (verbleiben im Haus)

Echte Tannenzeige mit stimmungsvollem Christbaumkugeln

pro Person

€ 2,00

„Klassisches Weihnachts-Arrangement“ (verbleiben im Haus)

Weihnachtliche Dekoration mit Tannenzweigen, Mandarinen, Zimtstangen und Kugeln  
sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte

pro Person

€ 3,20

Auch in Rot möglich



„Weihnachts-Dekoration-Arrangement“

Moderne weihnachtliche Dekoration mit Spitzkerzen, Tischband, Tannenzapfen,  
Sternen, Kugeln sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte

pro Person

€ 6,90



## MENÜKARTEN

Die Menükarten werden auf der Innenseite mit der Wein- und Getränkeauswahl sowie dem Menü oder Buffet bedruckt.



### „Aumeister-Standard“

Die Vorderseite dieser Menükarte ist mit dem Aumeister-Logo bedruckt und kann zusätzlich individuell mit Ihrem Foto oder Ihrem Firmenlogo gestaltet werden.

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



### „Aumeister-Kupferstich“

Aus Büttenskarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.

pro Stück € 4,80



### „Serviettenringe“

Die Serviettenringe sind mit dem Aumeister-Logo und Ihrem Menü bedruckt. Sie werden um die Servietten gelegt.

pro Stück € 2,80



### „Malerstellige“

Das Menü wird auf Papier im A4-Format gedruckt und auf kleinen Malerstellagen auf den Tischen platziert.

pro Stück € 5,50



### „große Malerstellige“

Speziell für Buffets empfehlen wir Ihnen die Buffetfolge auf A3-Format in einem Bilderrahmen auf der Malerstellige neben dem Buffet zu präsentieren.

Pauschal € 10,00

# 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, des Reservierenden und durch das Restaurant & Biergarten Aumeister 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 vier 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. Nachtpauschale Wir berechnen je angefangene Stunde von 0:01 bis 1:00 Uhr € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich. Insgesamt € 450,00 bis 3:00 Uhr
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.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant & Biergarten Aumeister.
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 nahe kommende, gültige Bestimmung.  
Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München 2022

Geschäftsleitung Aumeister OHG