

Restaurant  
**CANTOS**  
Genuss am Rhein

## ***Bankettmappe***

# **Herzlich willkommen im Restaurant CANTOS an der Beethovenhalle Bonn!**

*Feiern Sie Ihren besonderen TAG!*

Die Beethovenhalle in Bonn, einschließlich des Restaurants CANTOS, wurde aufwendig renoviert und im Stil des Baujahres 1959 detailgetreu rekonstruiert. Unser Restaurant sowie die Tagungsräume befinden sich im Gebäude der Beethovenhalle und vereinen interessantes Design mit historischem Charm!

Mit der zentralen Lage direkt am Rhein und einer hervorragenden Erreichbarkeit, bietet unsere Location nicht nur eine erstklassische à la carte Gastronomie, sondern auch ideale Bedingungen für geschäftliche und private Veranstaltungen. Ob Tagungen, Meetings, Betriebsfeiern, Jubiläen oder Hochzeiten – für jeden Anlass stellen wir die passende Räumlichkeit und schaffen mit viel Liebe zum Detail, den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service und köstlichen Menüs begeistern. Wir liefern stets frisch zubereitete Speisen in bester Qualität und verwenden möglichst regionale sowie nachhaltige Produkte.

In dieser Bankettmappe finden Sie alle Informationen, um Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen zu gestalten. Hierzu werden wir Sie gerne mit unserer Kompetenz beraten.

***Ihr freundliches CANTOS-Team***

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Verschiedene Räumlichkeiten .....	3
Verschiedene Bewirtungs-Möglichkeiten .....	6
Catering außer Haus! .....	6
Stilvoller Empfang .....	6
Buffet-Variationen .....	7
Festliche Hochzeits-Buffets .....	11
Flying-Buffets / Fingerfood .....	14
Menü-Auswahl .....	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) .....	20

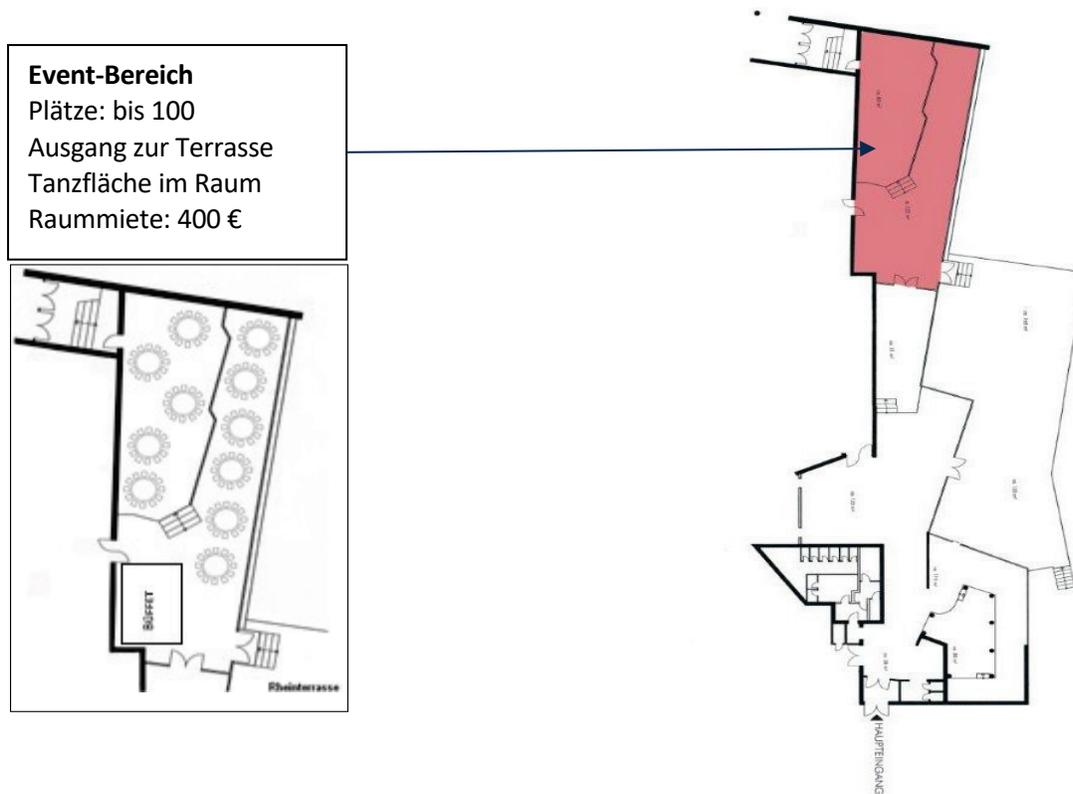
## VERSCHIEDENE RÄUMLICHKEITEN

Das stilvolle **Restaurant CANTOS** inkl. der **Empore**, die großzügige **Außenterrasse**, das charmante **Siebengebirgszimmer** oder die schöne **Event-Bereich** – alle Räume können einzeln oder auch in Kombination gemietet werden. Somit sind auf Anfrage auch größere Veranstaltungen bis zu 300 Personen möglich. Aufgrund der breiten Fensterfront haben Sie von jedem Raum einen wundervollen Blick auf den Rhein und das Flussufer in Beuel.

In den einzelnen Räumlichkeiten kann die Form der Bestuhlung von Ihnen flexibel gewählt werden - ob einzelne Tische oder lange Tafeln. Hierzu ist zu berücksichtigen, wo genau das Buffet und ggf. die Tanzfläche mit DJ-Pult positioniert wird.

### EVENT-BEREICH

Optimal für größere Feiern bis 100 Personen. Da sich die Fensterfront über die gesamte Raumbreite erstreckt, können Sie den Blick auf den Rhein von der Event-Area besonders genießen. Zudem haben Sie direkten Zugang auf die Sonnenterrasse.



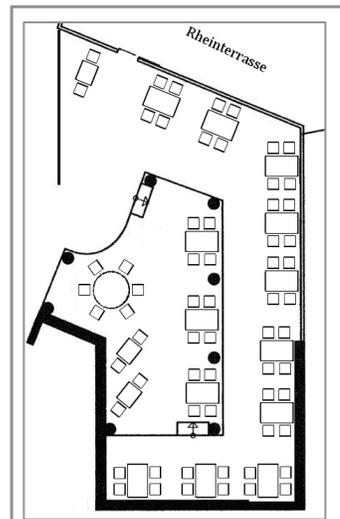
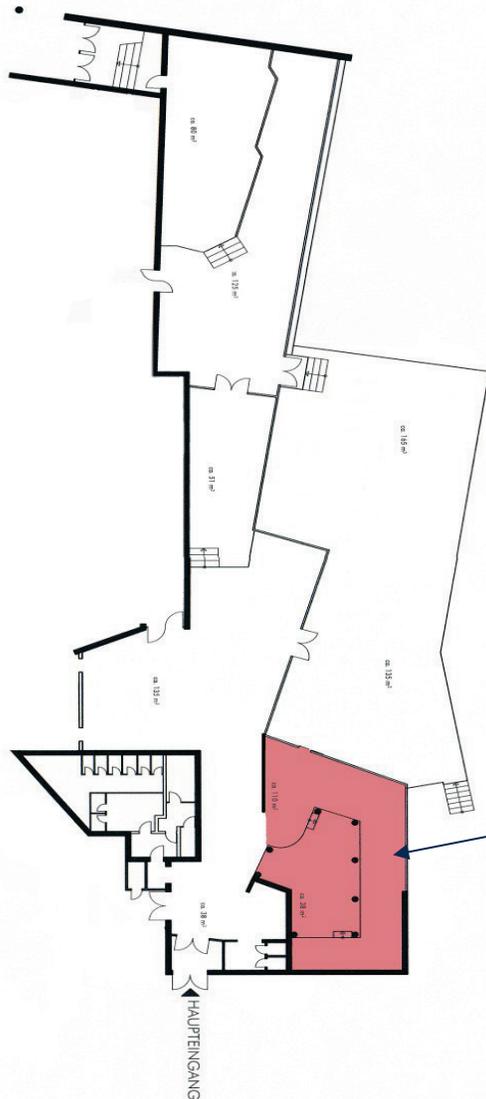
## RESTAURANT MIT EMPORE UND AUßENTERRASSE

Auf der offenen Empore sitzen Sie leicht erhöht und haben einen wunderbaren Blick auf die Terrasse, den Rhein sowie das Ufer in Beuel. Die Empore und das Restaurant können Sie einzeln oder zusammen mieten.



## DAS SIEBENBERGSRUM

bietet bequemen Platz für Gesellschaften in kleiner bis mittlerer Größe. Je nach Wahl der variablen Raumnutzungsmöglichkeiten mit Buffet und / oder Tanzfläche können Sie mit 30 bis zu 80 Gästen feiern. Das Siebengebirgszimmer beinhaltet eine große Fensterfront mit Blick auf Rhein sowie auf die Kennedybrücke und das Siebengebirge. Darüber hinaus haben Sie einen eigenen Zugang zu unserer großen Sonnenterrasse an der Rheinseite.



**Siebengebirgszimmer**  
Plätze: bis 70  
Ausgang zur Terrasse  
Tanzfläche im Raum  
Raummiete: 150 €

## VERSCHIEDENE BEWIRTUNGS-MÖGLICHKEITEN

Je nach Anlass, ob geschäftliche oder private Feiern, empfehlen wir verschiedene Food-Konzepte. Beginnend mit einem **Sekt- oder Champagner-Empfang**, köstliche **Buffets**, **Mehr-Gänge-Menüs** oder **moderne Fingerfood-Kreationen**.

Hierzu präsentieren wir **einige Beispiele**, welche in Abstimmung mit Ihnen individuell ausgerichtet und beliebig erweitert werden können. Auch **vegetarische oder vegane** Kombinationen gestalten wir sehr gerne für Sie.

## CATERING AUßER HAUS!

Und falls Sie lieber in Ihren Räumlichkeiten feiern möchten, bedienen wir Sie gerne mit unserem **exzellenten Catering-Service!**

## STILVOLLER EMPFANG

Ein Sekt- oder Champagner-Empfang verleiht Ihrer Veranstaltung einen idealen Einstieg – sei es vor dem Konzert oder als stimmungsvoller Beginn einer privaten oder geschäftlichen Feier.

### SEKT-EMPfang

1 Glas Sekt Hausmarke oder Brogsitter Secco 0,1 l

1 Glas Orangen-Natursaft oder Mineralwasser 0,2 l

4 Stück verschiedenes Fingerfood - mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. **pro Person 24 €**

### CHAMPAGNER-EMPfang

1 Glas Champagner Moët & Chandon Imperial oder Taittinger Prestige Rosé Brut 0,1 l

1 Glas Orangen-Natursaft 0,1 l oder Mineralwasser 0,2 l

4 Stück verschiedenes Fingerfood - mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan. **pro Person 29 €**

Auf Anfrage können Sie weitere kalte oder warme Fingerfood-Varianten hinzubestellen.

Preise pro Person zzgl. gesetzlicher MwSt.

# Buffet-Variationen

Ab einer Veranstaltungsgröße von **30 Personen wäre ein Buffet** zur Optimierung des Zeitmanagements eine gute Wahl – so können sich die Gäste unkompliziert und ohne Wartezeit selbst bedienen.

Die Buffets sind gut kalkulierbar, können in Abstimmung mit Ihnen nach jeder Geschmacksvorstellung individuell ausgerichtet werden und sind flexibel erweiterbar. Auch **vegetarische oder vegane** Kombinationen gestalten wir sehr gerne für Sie.

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET „MEHR ALS SCHNITTCHEN“**

**PRO PERSON 21 €**

feine Canapés, knusprige Bruschetta, warme Paninis oder „lecker Schnittchen“ mit Vollkornbrot? Alle Brote werden mit frischen Zutaten geschmackvoll belegt: Dieses Buffet eignet sich bestens zum Begrüßungskaffee oder bei jeder Veranstaltung als köstliche Stärkung zwischendurch.

- Avocado mit Fetakäse, Kirschtomaten und Kräutern
- Ziegenkäse mit Feigen und Honig
- französischer Brie mit frischer Paprika und Kresse
- aromatische Trüffelsalami, Rucola und Parmesankäse
- Roastbeef mit Remoulade und Kapern
- feiner Räucherlachs mit Meerrettich und Senfdillsauce

*(p. P. wurden 4 Varianten kalkuliert)*

## **BUFFET „BELLA ITALIA“**

**PRO PERSON 29 €**

knackiger Salat, ofenfrisches Baguette, verschiedene Pasta-Varianten, zudem Fisch und Fleisch mit feinen Saucen sowie süßes Dessert. Unkompliziert, ausgewogen und traditionell zubereitet

### **Vorspeise**

- Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesanstückchen und Körnersaat
- Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Artischocken

### **Hauptgänge**

- Lasagne al Forno mit Bolognese und Bechamel (auch vegetarisch)
- Penne all' Arrabbiata mit frischen Kirschtomaten, Basilikum und pikanter Tomaten-Sauce
- Lachsfilet an Zitronen-Kräuter-Sauce mit Risotto
- Hähnchenbrust an Marsala-Weißweinsauce mit Tagliatelle

### **Dessert**

- klassisches Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce

## **BUFFET „DER KLASSIKER“**

**PRO PERSON 45 €**

### **Vorspeisen**

- Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Mariniertes mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons
- Lachs an Honigsenfdillsauce
- Frische Salate vom Markt mit Dressing-Auswahl, Croutons und Kräutern

### **Hauptspeisen**

- Medaillons vom Schweinefilet an Pfifferling-Rahm
- Pochierter Edelfisch mit einer Rieslingschaum-Sauce
- Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan
- Thymianbratlinge Gemüse der Saison mit Kräuterreis

### **Dessert**

- Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren
- Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

## **„KÖLSCHES“ BUFFET**

**PRO PERSON 48 €**

### **Vorspeisen**

- Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch
- Rheinischer Heringssalat mit Gurke, Apfel und rote Bete
- Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette
- Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand
- Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

### **Hauptspeisen**

- Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus, Rahmsauerkraut und Bechamelkartoffeln
- Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- „Himmel & Ähd“ Kartoffelpüree, Apfelmus, gebratene Blutwurst und Zwiebeln

### **Dessert**

- Kölsche Tiramisu
- Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln

## **BUFFET „BARBECUE“ – FRISCH VOM GRILL**

**PRO PERSON 59 €**

### **Vorspeisen**

- Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette
- Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous
- Salat mit Hähnchenbrustfilet
- Schafskäse in Estragonvinaigrette
- Gefüllte Champignons mit Bressocreme
- Gurkensalat mit Dilldressing
- Tomatensalat mit frischem Basilikum
- Krautsalat mit Paprikastreifen
- Kartoffelsalat und Speck

### **Hauptspeisen**

- Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie
- Kleine Rindersteaks in Senfmarinade
- Putensteaks pikant eingelegt
- Wildbratwurst oder Schweinebratwurst
- Folienkartoffel mit Schmand
- Drilling-Spieße mit mediterranem Gemüse
- Verschiedene Dips

### **Dessert**

- Trilogie von der Erdbeere (Erdbeerparfait, frische marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Vanillesahne, Erdbeermousse mit Whisky parfümiert)
- Wassermelone

# *Festliche Hochzeits- Buffets*

Für den schönsten Tag im Leben darf auch das kulinarische Erlebnis unvergesslich sein. Unsere festlichen Hochzeits-  
Buffets vereinen frisch zubereitete Speisen und höchste Qualität. Ob klassische oder moderne Kreationen – wir gestalten Ihr Hochzeits-  
Buffet gerne nach Ihren Vorstellungen.

## HOCHZEITS-BUFFET „CANTOS“

PRO PERSON 59 €

### Vorspeisen

- Karotten-Ingwerschaumsuppe (wird serviert)
- Carpaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig
- Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocado-creme
- Frische Salate vom Markt mit dreierlei Dressing und Croutons

### Hauptspeisen

- Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus, mit gratinierten Süßkartoffeln
- Edelfische an Hummer-Sauce und frischem Blattspinat
- Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse und Basmatireis
- Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz
- Beilagen: Frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis und Tagliatelle

### Dessert

- Lauwarmer Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce
- Crème Brulée mit frischen Früchten

## HOCHZEITS-BUFFET „FIRST CLASS“

PRO PERSON 89 €

### Vorspeisen

- Hummerschaumsuppe (wird serviert)
- Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi Creme
- Artischockenböden mit feinem Ratatouille Pecorino
- Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffel Vinaigrette
- Salat von Eismeershrimps mit Mango
- Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

### Hauptspeisen

- Butterfisch und Gambas an Safransauce und Blattspinat
- Im Ganzen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
- Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz
- Beilagen: Kräuterduftreis, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

### Dessert

- Nougatmousse mit frischen Früchten
- Hausgemachte Mangocreme mit Basilikum
- Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten und Butter

## **SPEZIELLE HOCHZEITS-PAUSCHALE – ATTRAKTIV IM PREIS, KLAR KALKULIERBAR!**

Wenn Sie Ihre Hochzeit in stilvollem Rahmen, aber nicht zwingend am Wochenende feiern möchten, bieten wir Ihnen von Dienstag bis Freitag, jeweils von 18:00 bis 3:00 Uhr, unsere Hochzeits-Pauschale zum Vorzugspreis an. Diese umfasst alle Speisen des festlichen **Hochzeitsbuffet CANTOS** und **eine umfangreiche Getränkeauswahl** (siehe Getränkepauschale).

**Pauschalpreis pro Person 125 €**

## **GETRÄNKEPAUSCHALE – FÜR PRIVATE UND GESCHÄFTLICHE FEIERN**

Für eine transparente Kostenkalkulation bieten wir Ihnen unsere bewährte Getränkepauschale (begrenzt auf 10 Stunden) an. Diese deckt den Getränkebedarf Ihrer Gäste zuverlässig ab und sorgt dafür, dass Sie nach der Veranstaltung keine unliebsamen Überraschungen erleben.

In der Pauschale sind folgende Getränke enthalten:

### **Zum Empfang**

- Jahrgangssekt Hausmarke Brogsitter, Private Sektkellerei an der Ahr, trocken
- Orangensaft
- Mineralwasser still / medium

### **Zum Essen**

- Mineralwasser still / medium
- Softgetränke
- Hausweine Weiß-, Rosé- und Rotweine
- Kölsch, Pils, Hefeweizen mit und ohne Alkohol
- Diverse Kaffee- und Teespezialitäten

**Pauschalpreis pro Person 85 €**

Weitere Getränke werden nach Abstimmung mit Ihnen angeboten und nach Verbrauch berechnet. Und falls Sie als Digestives / Longdrink Ihre eigenen Edelbrände mitbringen möchten, dürfen Sie das gerne tun – hierzu erheben wir **kein Korkgeld**.

# *Flying-Buffets / Fingerfood*

Die Komponenten – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – werden als Genuss-Häppchen in handlichen Gläschen und in Schälchen portioniert. Mit „fliegenden“ Tablettts wird das Fingerfood den Gästen gereicht oder an diversen Food-Stationen präsentiert. Das Flying-Buffet benötigt wenig Platz und eignet sich ideal für Tagungen oder größere Veranstaltungen.

Die Fingerfood-Buffets können beliebig nach den Wünschen und Gusto unserer Gäste gestaltet werden – selbstverständlich ist auch eine vegetarische oder vegane Ausrichtung möglich.

## **FINGERFOOD-BUFFET „THE BEST TASTE“**

**PRO PERSON 42 €**

### **Vorspeisen**

- Mini-Ceasar-Salat – Romana, Parmesan, Croutons und Dressing
- Rote-Bete-Carpaccio – mit Ziegenkäse-Creme und Walnüssen
- Hähnchen-Saté – mit Erdnusssoße

### **Hauptspeisen**

- Mini-Schnitzel – vom Kalb, mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Mini-Burger-Slider – mit Rind, karamellisierten Zwiebeln und Trüffel-Mayo
- Lachsfilet auf Spinat – mit leichter Zitronen-Dill-Sauce
- Kichererbsen-Falafel – mit frischer Minzjoghurt-Sauce
- Zucchini-Spaghetti – mit aromatischer Tomaten-Basilikum-Sauce

### **Dessert**

- Mini-Tiramisu – klassisch oder mit fruchtiger Beeren-Variante
- Panna Cotta – mit Mango-Püree oder Himbeer-Smooth
- Mini-Käsekuchen – mit Keksboden und Frucht-Topping

## **FINGERFOOD-BUFFET „FEINE SELEKTION“**

**PRO PERSON 45 €**

### **Vorspeisen**

- Feldsalat mit würziger Kartoffel-Sauce und frischen Paprikawürfeln
- Kirschtomaten & Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
- Gebeizter Lachs auf Nussbrot mit Senf-Dill-Sauce

### **Hauptspeisen**

- kleine Rosmarinfrikadelle auf fruchtiger Salsa-Sauce
- Schweinemedallions auf exotischer Chilli-Sauce
- Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Schnittlauch-Cream fraiche
- Mini-Quiche mit Brokkoli und Feta
- Graupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen
- Gratinierter Kabeljau auf mediterranen Gemüsen

### **Dessert**

- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Pochierte Weinbirne mit Vanilleeis
- Crème Caramel

# Menü-Auswahl

Unsere Menüvorschläge präsentieren Ihnen eine Auswahl an exquisiten Mehr-Gänge-Menüs, die mit erstklassigem Service am Tisch serviert werden. Selbstverständlich lassen sich alle Menüs nach Ihren Wünschen gestalten – auch vegane oder vegetarische Variationen sind jederzeit möglich.

---

### **3-GANG MENÜ „FEINE HARMONIE“**

**PRO PERSON 52 €**

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättern, Kartoffelklöße und hausgemachten Apfelkompott

Oder

Doradenfilet kross auf der Haut gebraten auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten mit Kräutertagiatelle

\*\*\*

Limetten-Mascarponecreme mit Brombeerragout

---

### **4-GANG-MENÜ „GOLDENE SYMPHONIE“**

**PRO PERSON 62 €**

Schafskäse überbacken an Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico

\*\*\*

Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce und Süßkartoffelpüree

Oder

Seezunge auf Blattspinat an Zitronenbutter und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeer-Smooth und roten Beeren

---

### **6-GANG-MENÜ „ELEGANZ IN SECHS AKTEN“**

**PRO PERSON 89 €**

Mariniertes Lachscarpaccio mit schwarzem Sesam und kleinem Salat-Sträußchen

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe mit krossem Parmaschinken

\*\*\*

Orichette mit gebratenen Jacobsmuscheln und Trüffelschaum

\*\*\*

Blutorangensorbet mit frischer Minze

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus, Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Trilogie „CANTOS“ (Parfait, Mousse, Früchte) mit frischen Früchten der Saison

## **PREISE**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weitere Informationen zu den Themen z. B. Stornierungsgebühren oder Fälligkeiten, entnehmen Sie bitte aus den beigefügten AGB.

## **AUSSTATTUNG**

### **Bereitstellungspauschale**

Die Kosten für Auf-/ Abbau eines separaten Buffets inkl. des Personals, den Umbau des Raumes gemäß gewünschtem Stellplan, Buffetwäsche inkl. Reinigung, kleine Tisch-/Blumendekorationen und sonstige Materialkosten sowie die Endreinigung des gebuchten Raumes, sind bereits in der Raummiete enthalten.

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne zusätzliche Ausstattung und technische Hilfsmittel alles extern mitbringen. Auf Anfrage unsere Unterstützung

## **PARKMÖGLICHKEITEN**

### **Parkplatz vor der Beethovenhalle**

Gebührenpflichtig

Einfahrt über Wachsbleiche, 53111 Bonn

50 Stellplätze

### **Beethoven-Parkhaus / SWB**

Gebührenpflichtig

Entfernung: ca. 500 m

426 Stellplätze

Die aktuellen Öffnungszeiten und Parkgebühren sowie weitere Parkmöglichkeiten in Bonn siehe <https://bcp-bonn.de>

## KONTAKT

Gerne besprechen wir weitere Details wie zum Beispiel Musik/DJ, Übernachtungsmöglichkeiten, Floristik etc. im persönlichen Gespräch und nennen Ihnen geeignete Empfehlungen. Es ist uns eine Freude, Sie kompetent beraten zu dürfen.

Für jegliche Anfragen sind wir für Sie telefonisch und schriftlich jederzeit gerne zu erreichen.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

DACAPO Service GmbH  
Restaurant CANTOS  
Wachsbleiche 16 (Eingang über Theaterstraße)  
D-53111 Bonn  
Andrea Volksheimer  
Tel.: 0228-65 11 78  
E-Mail: [restaurant@cantos-bonn.de](mailto:restaurant@cantos-bonn.de) | <https://cantos-bonn.de>

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)**

**Dacapo Service GmbH**

**An der Waldau 50 | D – 53127 Bonn**

**Fon: +49 (0)228 651178 | E-Mail: restaurant@cantos-bonn.de**

- 1) Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang hinsichtlich Speisen und Getränke, Personenanzahl, Dekoration, Termin sowie Beginn und Ende der Veranstaltung gilt mit schriftlicher Bestätigung als verbindlich vereinbart und dient als Grundlage der Berechnung.
- 2) Alle Preise verstehen sich inklusive der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Etwaige Erhöhungen der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
- 3) Der Auftragnehmer behält sich vor, bei nicht zu vertretenden Umständen einzelne Bestandteile des Menüs durch gleichwertige Speisen oder Getränke zu ersetzen. Die Ersatzprodukte entsprechen dem Charakter der ursprünglich vorgesehenen Produkte. Übersteigt die notwendige Ersatzbeschaffung den ursprünglichen Wareneinsatz um mehr als 5 %, so wird der übersteigende Anteil nach Rücksprache mit dem Auftraggeber zusätzlich berechnet.
- 4) Bei Vertragsabschlüssen, die mehr als ein Jahr vor Veranstaltungsbeginn erfolgen, sind Kostensteigerungen bis 5 % vom Auftragnehmer zu tragen. Im Falle von Kostensteigerungen über 5 % ist der Auftragnehmer berechtigt, diese nachträglich zu berechnen.
- 5) Abweichungen bis minus 10 % von der vereinbarten Gästeanzahl sind bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Erfolgt keine fristgerechte Mitteilung, gilt die ursprünglich vereinbarte Anzahl als Berechnungsgrundlage – auch bei kurzfristigem Nichterscheinen einzelner Gäste. Erhöhungen der Gästezahl können vom Auftraggeber vor Veranstaltung schriftlich nachgemeldet werden. Die entsprechenden Mehrleistungen werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet. Mehrungen im Leistungsumfang (z. B. zusätzliche Speisen oder Getränke) werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
- 6) Bei Reduzierungen von mehr als 20 % der Teilnehmerzahl behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anpassung der Raum- und Tischverteilung vorzunehmen. Dabei wird auf Wünsche des Auftraggebers Rücksicht genommen.
- 7) Bei einer Stornierung bis zu 14 Tage vor Veranstaltung werden 50 % des vereinbarten Endpreises abzüglich ersparter Aufwendungen in Rechnung gestellt. Erfolgt die Stornierung weniger als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnet der Auftragnehmer den dadurch entstehenden Minderumsatz in voller Höhe. Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis vorbehalten, dass kein oder ein geringerer Schaden entstanden ist.
- 8) Nebenleistungen (z. B. Musiker, Technik, Dekoration etc.) werden entweder direkt vom Auftraggeber mit den jeweiligen Dienstleistern abgerechnet oder müssen im Voraus beglichen werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt der Auftraggeber.
- 9) Mängel sind unverzüglich, möglichst während der Veranstaltung, anzuzeigen. Rechnungsbeanstandungen müssen spätestens fünf Tage nach Zugang der Rechnung schriftlich geltend gemacht werden.

- 10) Erteilt eine andere Person als der Auftraggeber die Bestellung im Namen des Auftraggebers, gilt diese Person als bevollmächtigt. Der Auftraggeber bleibt in jedem Fall Vertragspartner und Rechnungsempfänger.
- 11) Ist der Auftraggeber nicht zugleich Veranstalter, haftet er dem Auftragnehmer gegenüber als Gesamtschuldner.
- 12) Rechnungen sind ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe sowie Mahnkosten von 20 € pro Mahnung erhoben.
- 13) Bei Veranstaltungen mit über 40 Personen ist eine Anzahlung von 50 % der voraussichtlichen Gesamtsumme bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Wird diese nicht rechtzeitig gezahlt, kann der Auftragnehmer vom Vertrag zurücktreten.
- 14) Bei Auftraggebern mit Rechnungsanschrift innerhalb Deutschlands ist grundsätzlich keine Vorauszahlung erforderlich, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Für Auftraggeber außerhalb Deutschlands ist die vollständige Zahlung spätestens acht Tage vor Veranstaltungsbeginn erforderlich. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung bei Zahlungsverzug abzulehnen.
- 15) Der Auftragnehmer kann vom Vertrag zurücktreten, wenn berechtigte Anhaltspunkte bestehen, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf gefährdet, oder höhere Gewalt vorliegt.
- 16) Mündliche Nebenabreden bedürfen zur Wirksamkeit der Textform (z. B. E-Mail). Es gelten ausschließlich die AGB des Auftragnehmers.
- 17) Schadensersatzansprüche des Auftraggebers, gleich aus welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. Dies gilt auch für gesetzliche Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Von dem Haftungsausschluss ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit. Schäden aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten). Schäden, die auf vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung beruhen. Die Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes bleiben unberührt.
- 18) Die Abtretung oder Verpfändung von Ansprüchen gegen den Auftragnehmer ist nur mit schriftlicher Zustimmung zulässig, es sei denn, der Auftraggeber hat ein berechtigtes Interesse nachgewiesen. Ein Aufrechnungsrecht steht dem Auftraggeber nur zu, wenn seine Gegenforderung unbestritten oder rechtskräftig festgestellt ist.
- 19) Es gilt ausschließlich deutsches Recht. Das UN-Kaufrecht findet keine Anwendung. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist Bonn, sofern der Auftraggeber Kaufmann ist.
- 20) Sollte eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Die Parteien verpflichten sich, die unwirksame Bestimmung durch eine wirksame Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt.

*Version 05/2025*