



cantos
RESTAURANT

Eventbook

Herzlich willkommen im Restaurant Cantos an der Beethovenhalle Bonn!

Feiern Sie Ihren besonderen TAG!

Die Beethovenhalle in Bonn, einschließlich des Restaurants Cantos, wurde im Stil des Baujahres 1959 originalgetreu renoviert. Unser Restaurant sowie die Tagungsräume befinden sich im Gebäude der Beethovenhalle und vereinen interessantes Design mit historischem Charme!

Mit der zentralen Lage direkt am Rhein und einer hervorragenden Erreichbarkeit, bietet unsere Location nicht nur eine erstklassige à la carte Gastronomie, sondern auch ideale Voraussetzungen

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 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 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

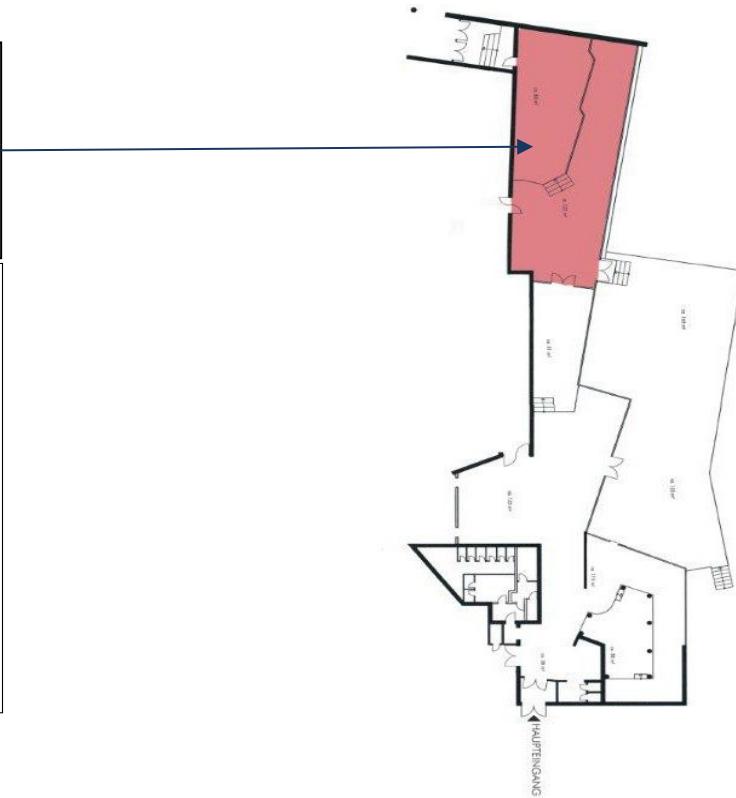
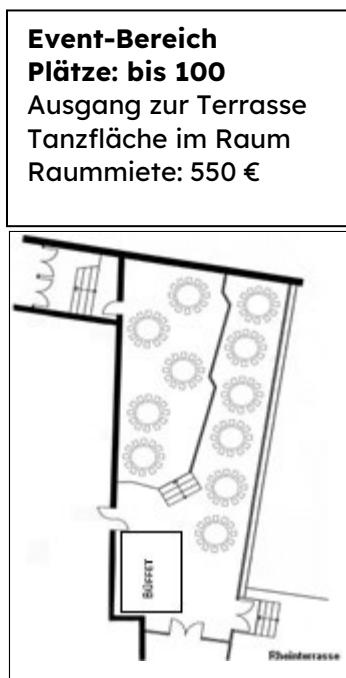
Das stilvolle **Restaurant Cantos** inkl. der **Empore**, die großzügige **Außenterrasse**, das charmante **Siebengebirgszimmer** oder der schöne **Event-Bereich** – alle Räume können einzeln oder auch in Kombination gemietet werden. Somit sind auf Anfrage auch größere Veranstaltungen bis zu 300 Personen 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. Hierbei 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 SIEBENGEBIRGSZIMMER

bietet bequemen Platz für Gesellschaften in kleiner bis mittlerer Größe. Je nach Wahl der variablen Raumnutzungsmöglichkeiten mit Buffet 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.



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

PRO PERSON 24 €

- 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.

CHAMPAGNER-EMPFANG

PRO PERSON 29 €

- 1 Glas Champagner Moet & 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.

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

Preise pro Person

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.

FRÜHSTÜCKS-BUFFET „LECKER SCHNITTCHEN“**PRO PERSON AB 21 €**

feine Canapés, knusprige Bruschetta, warme Paninis oder eine „saftige Stulle“ 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 Briekäse mit frischer Paprika und Kresse
- aromatische Trüffelsalami, Rucola und Parmesankäse

(p. P. sind 4 Varianten kalkuliert)

BUFFET „BELLA ITALIA“**PRO PERSON AB 35 €**

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' Arrabiata mit frischen Kirschtomaten, Basilikum und pikanter Tomaten-Sauce
- Lachsfilet an Zitronen-Kräuter-Sauce mit Risotto
- Hähnchenbrust an Marsala-Weißweinsauce mit Pasta

Dessert

- klassisches Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerensauce

BUFFET „DER KLASSIKER“**PRO PERSON AB 49 €****Vorspeisen**

- Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Marinierter 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 AB 49 €****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 „BBQ“ – FRISCH VOM GRILL**PRO PERSON AB 62 €****Vorspeisen**

- Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette

- Gefüllte Zucchinis 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 sollte 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 AB 59 €

Vorspeisen

- Karotten-Ingwerschaumsuppe (wird serviert)
- Carpaccio von der Roten Bete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig
- Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme
- 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 Brûlée mit frischen Früchten

HOCHZEITS-BUFFET „FIRST CLASS“

PRO PERSON AB 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 ab 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 ab 85 €

Weitere Getränke werden nach Abstimmung mit Ihnen angeboten und nach Verbrauch berechnet. Und falls Sie als Digestif / 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“ Tabletts 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 AB 44 €

Vorspeisen

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

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-Smoothie
- Mini-Käsekuchen – mit Keksboden und Frucht-Topping

FINGERFOOD-BUFFET „FINE SELECTION“

PRO PERSON AB 48 €

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
- Schweinemedaillops auf exotischer Chilli-Sauce
- Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Schnittlauch-Crème fraîche
- 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 AB 52 €**

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation



Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Mandelblättern, Kartoffelklöße und hausgemachtem Apfelkompott

oder

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



Limetten-Mascarponecreme mit Brombeerragout

4-GANG-MENÜ „GOLDENE SYMPHONIE“**PRO PERSON AB 72 €**

Schafskäse überbacken an Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico



Ochsenschwanzsuppe 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-Smoothie und roten Beeren

6-GANG-MENÜ „ELEGANZ IN SECHS AKTEN“**PRO PERSON AB 92 €**

Mariniertes Lachscarpaccio mit schwarzem Sesam und kleinem Salat-Sträußchen



Sellerieschaumsuppe mit krossem Parmaschinken



Orichette mit gebratenen Jakobsmuscheln 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

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.

Gerne stellen wir Ihnen zusätzliche Technik und Ausstattung zur Verfügung. Preise auf Anfrage. Eigene Dekoration können Sie mitbringen oder extern beauftragen – auf Wunsch vermitteln wir Ihnen zuverlässige Partner.

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>

HOCHZEITSTORTEN

Verena Di Pasquale TORTENDESIGN

Im Mühlenbach 29, 53127 Bonn
Tel: 0176/31771453
tortendesign@verenadipasquale.de
www.verenadipasquale.de

EVENTPARTNER

DJ-Netzwerk inklusive professionelle Tontechnik
music + event
Jürgen Zimmermann
Am Feldrain 9, 53844 Troisdorf
Tel: +49 2241 9451351 oder Mobil: +49 172 3433038
info@eventdiscjockey.de / <https://www.eventdiscjockey.de>

KONTAKT

Für alle weiteren Details – ob Musik und DJ, Hotel oder Floristik etc. nehmen wir uns gerne persönlich Zeit und geben individuelle Empfehlungen.

Sie erreichen uns telefonisch während unserer Öffnungszeiten sowie jederzeit per E-Mail.
Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

Ihr Cantos-Team

DACAPO Service GmbH
Restaurant Cantos
Wachsbleiche 16 (Eingang über Theaterstraße)
D-53111 Bonn
Tel.: 0228.65 11 78
restaurant@Cantos-bonn.de
veranstaltung@Cantos-bonn.de
<https://www.Cantos-bonn.de>
Bürozeiten: Mo – FR 8:30 – 17:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag-Samstag von 12:00 – 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertage von 10:00 – 22:00 Uhr
(Küche täglich bis 22:00 Uhr)
Montags Ruhetag (ausgenommen Feiertag)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Dacapo Service GmbH

Restaurant Cantos | Wachsbleiche 16 | D - 53111 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 zum Leistungszeitraum 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 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen. Erfolgt keine fristgerechte Mitteilung, gilt die ursprünglich vereinbarte Anzahl als Berechnungsgrundlage – auch bei kurzfristigem Nichtigerscheinen einzelner Gäste. Erhöhungen der Guestzahl 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 5 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 eine Mahnkosten-Pauschale 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) Für Auftraggeber außerhalb Deutschlands ist die vollständige Zahlung spätestens 14 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) Im Rahmen der Veranstaltungsorganisation verarbeiten wir personenbezogene Daten (z. B. Name, Kontaktarten, Bewirtungswünsche) zur Durchführung und Abwicklung der Veranstaltung gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. B DSGVO. Eine Weitergabe erfolgt nur, wenn dies zur Vertragserfüllung erforderlich ist (z. B. an einen Dienstleister). Die Daten werden nur so lange gespeichert, wie es für die genannte Zeit oder gesetzliche Aufbewahrungspflichten notwendig ist. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie in unserer Datenschutzerklärung auf unserer Webseite <https://www.cantos-bonn.de>.
- 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.