

baiken

BY SCHRÖER

Ihre Veranstaltung im Baiken

Jeder Anlass verdient einen besonderen Ort



baiken

BY SCHRÖER

Herzlich willkommen im Baiken!

Das Restaurant „Baiken by Schröer“ liegt mitten in Rheingauer Weinbergen, die schon im 13. Jahrhundert verzeichnet wurden, und bietet eine gehobene Küche an.

Gehobene Küche und herzlicher Service, so wie wir sind, nicht gekünstelt und aufgesetzt, sondern ehrlich, einfach, authentisch – das ist unsere Maxime. Bodenständigkeit und die Besinnung auf das Produkt sind für uns wesentlich.

Darüber hinaus versorgen wir Wanderinnen und Wanderer in den Sommermonaten im Winzerhof mit kleinen Speisen und feinen Weinen der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach.

Dort sind im Sommer natürlich auch die beliebten Konzerte im Rahmen des Rheingau Musik Festivals zu erleben.

Abschließend sei gesagt: Gute Gastlichkeit gelingt nur, wenn auch die Stimmung bei Küche und Service passt. Unser Team ist das Herz des Baiken.



baiken

BY SCHRÖER

In der vorliegenden Bankettmappe geben wir Ihnen einen Überblick über unser Angebot für besondere Anlässe in unserem Restaurant, Baikenstube oder Innenhof. Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen!

Von Fingerfood bis zu Fine Dining stehen wir Ihnen zur Seite und gehen auf Ihre Vorstellungen, Wünsche und Vorlieben ein, gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird. Deshalb stehen wir für Ihre Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung.



Adresse und Kontaktpersonen:

Baiken by Schröer
Wiesweg 86 65343 Eltville am Rhein
Telefon 06123 75 000 28
www.baiken.de Info@baiken.de

Amila Begic-Schröer und
Dirk Schröer



baiken

BY SCHRÖER



Anfahrt mit dem Auto:

Aus Wiesbaden kommend die A66 in Richtung Rüdesheim fahren. Die Ausfahrt Richtung Eltville am Rhein- Nord nehmen. Nach 300 m rechts abbiegen auf Hauptstraße Richtung Eltville am Rhein Nord, Martinsthal. Den Kreisverkehr an der dritten Ausfahrt in Richtung Eltville am Rhein verlassen. Nach 800 m scharf rechts abbiegen in den Wiesweg. Der Straße für ungefähr einen Kilometer folgen und rechts abbiegen, für 400 m gerade ausfahren, links abbiegen und Sie stehen auf dem Parkplatz vom Baiken. Sie sehen das Baiken links von Ihnen in den Weinbergen.

Aus Rüdesheim kommend, fahren Sie auf die B42. Nehmen Sie die Ausfahrt Richtung Kiedrich, Kloster Eberbach nehmen. Nach 350 m rechts abbiegen auf die Kiedricher Straße in Richtung Eltville, in 200 m links abbiegen auf die Bertholdstraße und dieser folgen bis zur nächsten Ampel. Dann links abbiegen auf Schwalbacher Straße, nach ca. 700 m links in den Wiesweg abbiegen und dem Straßenverlauf für einen Kilometer folgen. Danach rechts abbiegen, für 400 m gerade ausfahren, links abbiegen und Sie stehen auf dem Parkplatz vom Baiken. Sie sehen das Baiken links von Ihnen in den Weinbergen.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Von Wiesbaden Hbf oder Rüdesheim mit der Regionalbahn nach Eltville Bahnhof. Weiter mit dem Bus nach Martinsthal/ Idstein, an der Bushaltestelle Schulzentrum/Wiesweg aussteigen. Weiter zum Ziel gehen, 1,6 km für ungefähr 20 Minuten.

baiken

BY SCHRÖER

Unsere Räumlichkeiten auf einen Blick

| Räume | Stehempfang | Tafeln | Stuhlreihen | Raummiete |
|---|---------------|----------|-------------|------------|
| Restaurant | 80 Pers. | 50 Pers. | – | 1.000 Euro |
| Wintergarten | 60 Pers. | 30 Pers. | 50 Pers. | 650 Euro |
| Terrasse | – | 60 Pers. | – | 800 Euro |
| Baiken by Schröer (Exklusivmiete bei 70 Pers.) | – | – | – | 2.450 Euro |
| Baikenstube | – | 50 Pers. | 80 Pers. | 1.000 Euro |
| Drieshäuschen | – | 16 Pers. | – | 350 Euro |
| Winzerhof | 200–250 Pers. | – | – | 1.000 Euro |

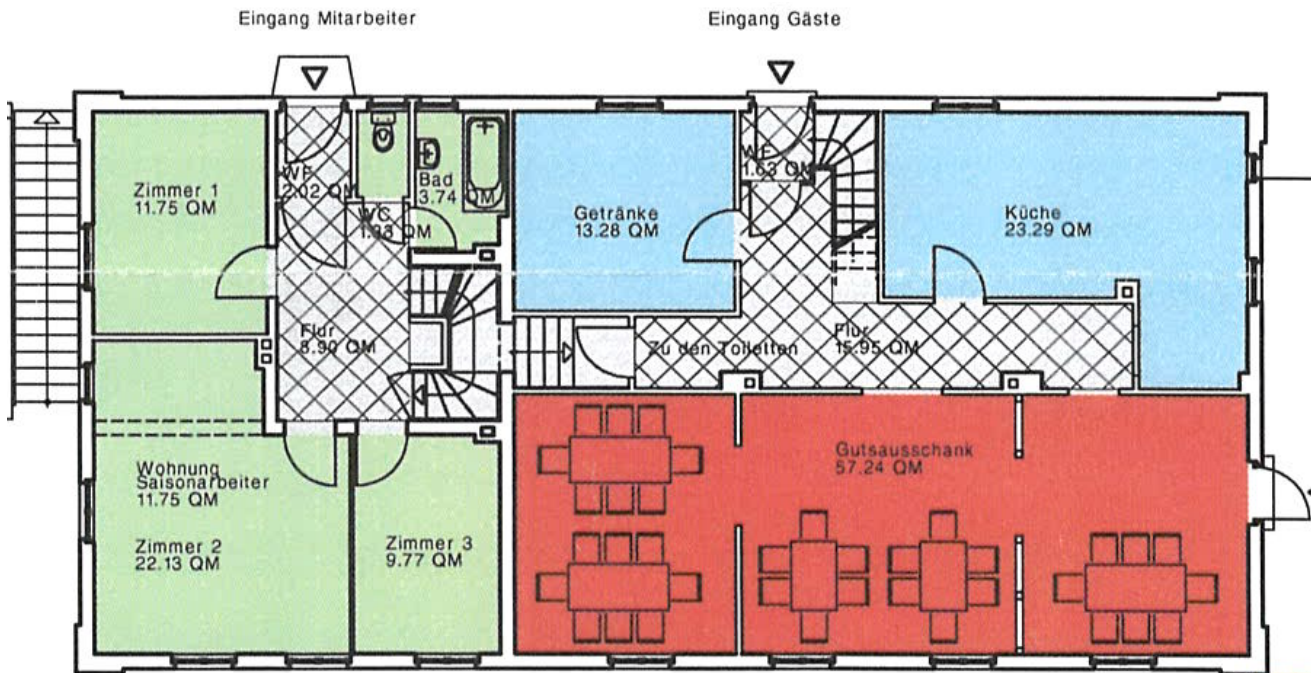
Die Angabe der Raumkapazitäten entsprechen grundlegenden Empfehlungen und können im Einzelfall je nach Nutzung abweichen

baiken

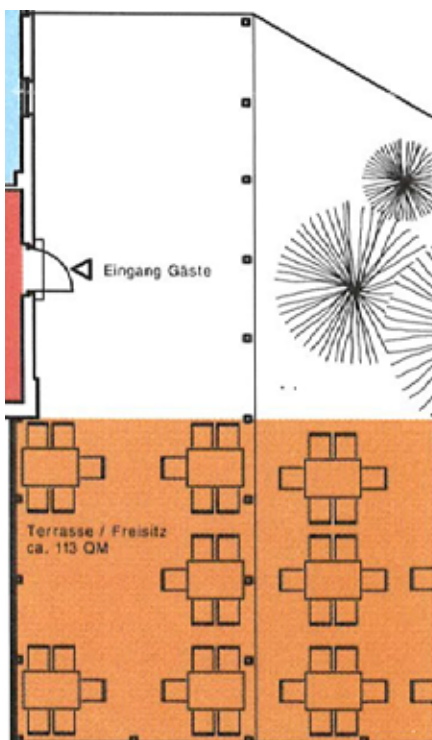
BY SCHRÖER

Unsere Räumlichkeiten auf einen Blick

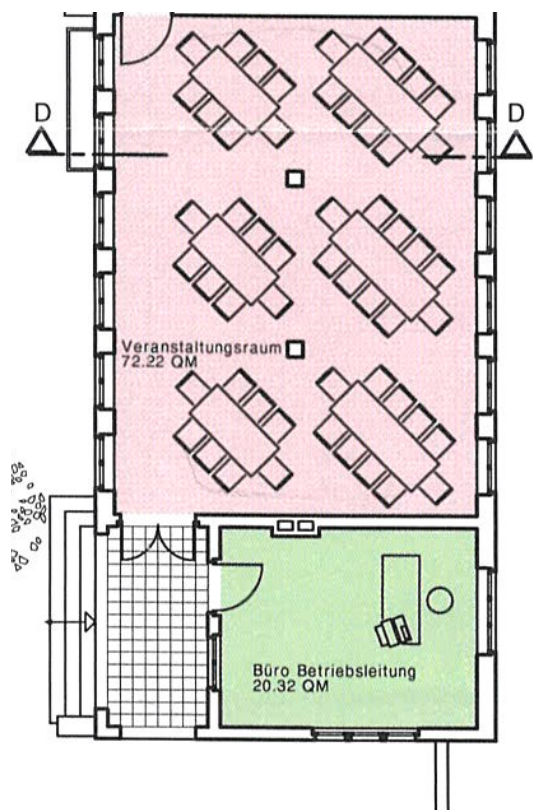
Restaurant



Wintergarten



Baikenstube



baiken

BY SCHRÖER

Personal und Service

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, richten wir die Anzahl der Servicemitarbeiter nach der Gästezahl aus. Bei einem servierten Menü rechnen wir mit einer Servicekraft pro zehn Gäste.

Die Personalkosten gestalten sich wie folgt:

Serviceleiter 44 EUR pro Stunde

Servicemitarbeiter 39 EUR pro Stunde

Die Personalkosten werden im Restaurant und in der Baikenstube von der Vorbereitungs- bis zur Nachbereitungs- und Aufräumzeit berechnet.

Die Vorbereitungszeit beträgt je nach Art und Umfang der Veranstaltung bis zu zwei Stunden und wird nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihrer Feier behilflich. Ob Dekoration, Musiker oder Tipps zum weiteren Rahmenprogramm – wir unterstützen Sie jederzeit. Kompetente, bewährte Partner und Dienstleister für diese Bereiche können wir empfehlen. Spezielle Programmpunkte, z. B. ein Feuerwerk, müssen mit den Staatsweingütern Kloster Eberbach in jedem Fall rechtzeitig abgestimmt werden und sind genehmigungspflichtig.



baiken

BY SCHRÖER

Zusätzliches Equipment

| Artikel | Preis pro Stück |
|--|-----------------|
| Stehtische inkl. Hussen | 12,00 EUR |
| Loungegarnitur (4-Sitzer) | 24,50 EUR |
| Sonnenschirme (zzgl. Aufbau- und Liefergebühr) | 55,00 EUR |
| Scherenpavillon | 50,00 EUR |
| Bose Bluetooth Musikbox | 25,00 EUR |
| Leinwand | 25,00 EUR |
| Beamer | 65,00 EUR |
| Blumendekoration klein | 12,50 EUR |
| Blumendekoration groß | 50,00 EUR |
| Menükarten | 3,50 EUR |
| Namenskarten | 1,50 EUR |
| Gedeckpauschale (für mitgebrachten Kuchen/Torte) | 4,00 EUR |
| Floor Spots | 25,00 EUR |
| Rednerpult | 70,00 EUR |

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

baiken

BY SCHRÖER

Fingerfood

Bei einem Empfang mit Riesling Sekt vom Kloster Eberbach oder einem Glas Champagner sollte eine erste kleine Köstlichkeit nicht fehlen. Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, haben wir eine kleine Auswahl zusammengestellt.

| | |
|---|----------|
| Rindertatar mit Limonen-Crème fraîche auf Parmesansablé | 4,50 EUR |
| Croque Monsieur mit gebeiztem Lachs, Gruyère und Koriander | 4,50 EUR |
| Kichererbsenkrokette mit Avocado (vegan) | 3,50 EUR |
| Couscousbällchen mit Feta und Zitrone (vegetarisch) | 3,50 EUR |
| Campari-Sphäre mit Orange und Sternanis (vegan) | 4,50 EUR |
| Gebackener Ochsenschwanz mit Schnittlauch | 4,00 EUR |
| Tatar vom Saibling mit Gurke und Tapioka | 4,00 EUR |
| Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Petersilie (vegetarisch) | 3,00 EUR |
| Mousse von grüner Sauce mit Kartoffel und Ei | 4,00 EUR |
| Frühlingsrolle mit Garnele, Sesam, Koriander und Chili | 4,50 EUR |

Wir empfehlen pro Person drei verschiedene Sorten.

baiken

BY SCHRÖER

Menü-Optionen

Hierbei handelt es sich um Beispiele, wie die Menüs aussehen können.
Nach Absprache mit Ihnen wird jedes Menü individuell nach Ihren Wünschen und der Saison zusammengestellt.

Frühling

Menü 1

Spargelschaumsuppe

Garnelencroustillant

Kabeljau

Leipziger Allerlei · Kartoffelstrudel

Gefüllter Grießknödel

Gelierte Erdbeersuppe · Vanille

80 €

Menü 2

Marinierter Stangenspargel

Wildlachs · Zuckerschoten · Ei
Wildkräuter

Kalbsrücken im Pancettamantel

Bohne · Bärlauch

Unsere Kaviardose

Topfen · Passionsfrucht
weiße Schokolade

85 €

Menü 3

Variation der Lachsforelle

Gurkennudeln · Meerrettich

Gelbflossenmakrele

Schnittlauch · junger Knoblauch
Wildkräuter

Rücken vom Black Angus Rind

Spargel · Pfifferlinge · Kartoffelkrapfen

Erdbeere

Frischkäse · Holunder

105 €



baiken

BY SCHRÖER

Sommer

Menü 1

Erdbeergazpacho

Garnele · Pancetta · Sauerampfereis

Gefüllte Perlhuhnbrust

Safran-Bohngemüse · Kartoffelkissen

Kirsche

Pistazie · Curry

90 €

Menü 2

Variation von der Tomate

Thunfisch · Olivenöleis

Lauwarmer Lachs

Pfifferlinge · Erbsen · Zitronenthymian

Onglet vom Black Angus Rind

Artischocken · Saubohnen

Kartoffel-Zwiebeltarte

Guaven-Cheesecake mit flüssigem Kern

Streusel · Marshmallow · Mango

95 €

Menü 3

Forelle

Pfifferlinge · Rucola · Rote Bete

Eigelbpraline

Spinat · Manchego · Speck

Scholle

Sojasud · Kopfsalat · Sojabohne · Chili

Rehrücken

Kaffee · Kirschen · Yuzu

Kartoffel-Anispüree

Schokoladenfondant

Avocado · Minze · Limone

135 €



baiken

BY SCHRÖER

Menü Fine Dining

Menü

Marinierte Gänseleber

Zartbitterschokolade · Apfel · Brioche

Kabeljau

Zitronensud · Buchenpilze · Pak Choi

Rochenflügel

Spinat · Sherryessig · Kapern · Petersilie

Perlhuhn

Petersilienwurzel · Trauben · Weizen

Lammrücken

Gurke · Blaubeere · Olive · Wacholder

Fourme d'Ambert

Haselnuss · Fenchelsamen
Feigenchutney

Birne

Milkschokolade · Reis · braune Butter

185 €



baiken

BY SCHRÖER

Herbst

Menü 1

Ententortellini

Rahmspinat · weißer Trüffel

Rotbarsch

Bouillabaisse · Artischocke
Spinat · Champignons

Gewürztarte

Zwetschge · Birne · Honig

90 €

Menü 2

Schaumsuppe von Wildkräutern

pochiertes Ei

Wildlachs

Gewürzsud · Lauchravioli · Shiitake

Sauerbraten vom Rinderfilet

Weizenkörner · Käsebeignet

Creme von der Milkschokolade

Brombeermousse · Gianduja

115 €

Menü 3

Hummersalat

Zucchini · Limone

Kohlrabi

Roggen · Senfsaat

Seeteufel

Brokkoli · Verjus

Schweinebauch

Schwarzkohl · Zwetschgee

Bavette vom Rind

Asche · schwarzer Trüffel · Zwiebel
Frühlingslauch

Ziegenkäse

Aprikose · Topinambur

Verveine-Anismousse

grüner Apfel · Joghurt

185 €



baiken

BY SCHRÖER

Winter

Menü 1

Variation vom Wildlachs

Rote Bete · Meerrettich · Feldsalat

Rosa gebratene Entenbrust

getrüffeltes Spitzkohl · Pilzpiroggen

Geeister Christstollen

leicht gelierte Orangensuppe und
kandierte Nüsse

85 €

Menü 2

Cuba Libre

Gänseleber · Cola · Rucola

Jakobsmuschel

Topinambur · Herbsttrompeten

Heilbutt

Karotten · Vadouvan · Haferflocken

Mit Apfelessig geschmorte Kalbsschulter

Bohnenkraut · Safran-Gemüse-cassoulet

Rafaello

Kokosnuss · Passionsfrucht · Ananas

125 €



baiken

BY SCHRÖER

Gänsemenü

Menü

Variation von der Gans

Terrine · Rillette · Lebercreme

Essenz von der Gans

Maultaschen · Gemüse

Gänsebraten

Rotkohl · Bratapfel
Kartoffelknödel

Birnen-Cheesecake

Zimtcrumble · Rotweineis

125 €

Vegetarisches Menü

Menü

Rote Bete

Verjus · Zitronenthymian · Olivenöl

Suppe von der Ofentomate

Sternanis · Bronzefenchel

Erbsen-Limettenblatt-Curry

Frühlingszwiebel-Pakoras

Buchweizenrisotto

Spargel · Vanille

Leicht gelierte Champagnersuppe

Erdbeeren · Sauerampfer

115 €



baiken

BY SCHRÖER

Auszug aus der Wein- und Getränkekarte

Sekt aus dem Rheingau und der Hessischen Bergstraße

| | | | |
|------|--|--------|----------|
| 2022 | Eberbach Riesling Sekt brut | 0,75 l | 42,- EUR |
| 2020 | Domäne Bergstraße Brut Réserve Sekt brut | 0,75 l | 60,- EUR |
| 2019 | Schönberger Herrwingert Weißburgunder Sekt Brut | 0,75 l | 60,- EUR |
| 2020 | Eberbach Sparkling Riesling Alkoholfrei | 0,75 l | 42,- EUR |

Champagner

| | | | |
|--|---|--------|-----------|
| | Champagne Grande Reserve Grand Cru Andre Clouet, Bouzy | 0,75 l | 115,- EUR |
| | Champagne Brut Rosé Andre Clouet, Bouzy | 0,75 l | 135,- EUR |

Riesling – von trocken bis edelsüß ...

| | | | |
|------|---|--------|-----------|
| 2023 | Kloster Eberbach Riesling trocken | 0,75 l | 29,- EUR |
| 2022 | Kloster Eberbach Riesling feinherb | 0,75 l | 29,- EUR |
| 2023 | Steinberg Riesling trocken VDP. ORTSWEIN | 0,75 l | 35,- EUR |
| 2023 | Kloster Eberbach CHARTA Riesling trocken VDP. GUTSWEIN | 0,75 l | 35,- EUR |
| 2023 | Steinberger Zehntstück Cresentia Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 54,- EUR |
| 2023 | Rauenthaler Baiken Cresentia Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 49,- EUR |
| 2023 | Rauenthaler Gehr Cresentia Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 49,- EUR |
| 2023 | Wiesbadener Neroberg Cresentia Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 49,- EUR |
| 2023 | Rauenthaler Baiken Cresentia Riesling Spätlese VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 70,- EUR |
| 1989 | Rauenthaler Gehr Riesling Trockenbeerenauslese | 0,75 l | 150,- EUR |

baiken

BY SCHRÖER

Auszug aus der Wein- und Getränkekarte

Wer keinen Riesling mag ...

| | | | |
|------|--|--------|----------|
| 2023 | Achtsam Cuvee weiss feinherb | 0,75 l | 24,- EUR |
| 2023 | Eberbach Rheingau Rosé | 0,75 l | 24,- EUR |
| 2023 | Domäne Bergstraße Weißburgunder trocken | 0,75 l | 24,- EUR |
| 2023 | Domäne Bergstraße Chardonnay trocken | 0,75 l | 35,- EUR |
| 2023 | Heppenheimer Centgericht Cresentia Grauburgunder trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 49,- EUR |
| 2023 | Heppenheimer Centgericht Cresentia Weißburgunder trocken VDP. ERSTE LAGE® | 0,75 l | 55,- EUR |

Rotweine aus Rüdeshheimer Lagen

| | | | |
|------|--|--------|----------|
| 2022 | Kloster Eberbach Pinot Noir Edition S trocken | 0,75 l | 48,- EUR |
| 2020 | Kloster Eberbach Cabernet Sauvignon trocken | 0,75 l | 60,- EUR |
| 2022 | Assmannshäuser Höllenberg Cresentia Spätburgunder trocken | 0,75 l | 75,- EUR |

Cocktails und Longdrinks

Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Tonic Water)

Mojito (Havana Club Rum)

Cuba Libre (Havana Club Rum, Cola)

Moscow Mule (Absolut Vodka, Spicy Ginger)

Caipirinha (Pitú)

Lillet Wild Berry / Aperol Spritz / Hugo

Virgin Mojito – alkoholfrei

Cocktails und Longdrinks mit Standardspirituosen kosten jeweils 10,50 Euro pro 0,2-Liter-Glas.

Alle anderen Spirituosen oder Zutaten sind auf Nachfrage erhältlich, ggf. fällt ein Aufpreis an.

Sie wünschen eine Abrechnung nach Flaschen oder möchten die Anzahl limitieren? Kein Problem, sprechen Sie uns einfach an.



baiken

BY SCHRÖER

Auszug aus der Wein- und Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|-----------|
| Selters classic/medium/naturell | 0,75 l | 8,50 EUR |
| Coca-Cola | 0,2 l | 4,50 EUR |
| Coca-Cola light | 0,2 l | 4,50 EUR |
| Fanta | 0,2 l | 4,50 EUR |
| Apfelsaft, Orangensaft, Roter Traubensaft | 1,0 l | 14,00 EUR |
| van Nahmen Fruchtsecco, verschiedene Sorten | 0,75 l | 18,00 EUR |

Heißgetränke

| | | |
|---------------------------------|--|----------|
| Café crème | | 4,50 EUR |
| Espresso | | 3,50 EUR |
| Cappuccino | | 5,00 EUR |
| Café koffeinfrei | | 4,50 EUR |
| Espresso koffeinfrei | | 3,50 EUR |
| Tasse Tee (verschiedene Sorten) | | 2,80 EUR |



baiken

BY SCHRÖER

Übernachtungsmöglichkeiten rund um den Baiken

4* Nägler's Fine Lounge Hotel, Winkel

Hauptstraße 1
65375 Oestrich-Winkel
06723 / 99020
www.naeglers-hotel.de

Wald.Weit Rheingau Hotel & Retreat

Am Hahnwald 1
65399 Kiedrich
06123 / 9955659
www.wald-weit.com

Cottage Rheingau Hotel, Walluf

Alte Hauptstraße 34
65396 Walluf
06123 / 9340655
www.cottage-hotel.com

Hotel und Weinhaus „Zum Krug“, Hattenheim

Hauptstraße 34
65347 Eltville / Hattenheim
06723 / 9968-0
www.zum-krug-rheingau.de

4* Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim

Rheinallee
65347 Eltville / Hattenheim
06723 / 640
www.kronenschloesschen.de

Parkhotel Sonnenberg

Friedrichstraße 65
65343 Eltville
06123 / 60550
www.parkhotel-sonnenberg.com

Weinhotel Offenstein Erben, Eltville

Holzstraße 14
65343 Eltville
06123 / 2137
www.offenstein-erben.de

Hotel Frankenbach, Eltville

Wilhelmstraße 13
65343 Eltville
06123 / 9040
www.hotel-frankenbach.de

Julias Gutshotel, Erbach

Rheinallee 2
65346 Eltville
06123 / 9349954
www.julias-gutshotel.de

Hotel Schönleber, Winkel

Obere Roppelgasse 1
65375 Oestrich-Winkel
06723 / 91 67 0
www.fb-schoenleber.de



baiken

BY SCHRÖER

Partner

Zum erfolgreichen Gelingen einer Hochzeit oder Veranstaltung gehören professionelle Dienstleister. Für Ihre weiteren Planungen möchten wir Ihnen folgende Empfehlungen aussprechen.

Blumendekoration

Wildblüte
Inh. Tim Glücklich
www.wildblüte.de

DJ, Ton und Licht

vbcon GmbH
Inh. Bernard von Bauer
06135 / 7009052
www.vbcon.org

Fotografie

–

Hochzeitstorten

Café Gude
0611 / 420988
www.hochzeitstortentraum.de

Maison Köller – L'Art Sucré
0611 / 1357233
www.lartsucre.com

Shuttle-Service

Mietwagenfahrservice Serkan
06722 / 9378999
www.mietwagenfahrservice-serkan.de

Taxi Ghamnak
06123 / 701818
www.taxi-eltville-rheingau.de

Pianist

Alexander von Wagenheim
06703 / 305694
www.boogiebaron.de

Kinderbetreuung

Das Sahnehäubchen
06122 / 70 70 01
www.dassahnehauebchen.de

Ankara Events & Concepts
Inh. Katharina Löbe
0176 / 638 46 971
www.ankaro-events.de

baiken

BY SCHRÖER

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen vom Restaurant Baiken by Schröder

1.2 Der Veranstaltungsvertrag, die Bankettmappe und diese AGB beinhalten in der vorstehend genannten Rangfolge sämtliche zwischen den Vertragsparteien getroffene Vereinbarungen. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden, auch wenn diese z.B. Angebotsaufforderungen oder Annahmeerklärungen beigefügt sind, nicht Gegenstand des Veranstaltungsvertrages.

1.3 Vertragsparteien sind die Restaurant baiken by Schröder (nachfolgend kurz „Baiken“) sowie der Veranstalter. Veranstalter kann dabei ein Verbraucher im Sinne von § 13 BGB sowie eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft sein, die bei Abschluss des Hauptvertrages in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt und nicht Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist.

2. Vertragsabschluss

2.1 Etwaige vor Abschluss des Veranstaltungsvertrages durch das Baiken eingeräumte Reservierungsoptionen verpflichten das Baiken nicht zum Vertragsabschluss und sind unverbindlich.

2.2 Der Veranstaltungsvertrag kommt zwischen den Parteien mit Unterzeichnung des von Baiken angebotenen Veranstaltungsvertrages durch den Veranstalter zustande und endet – vorbehaltlich der in Ziff. 5 getroffenen Regelungen – automatisch nach Abschluss der Veranstaltung und vollständiger Erbringung der Leistungen durch das Baiken.

2.3 Die Abrechnung von Getränken und Speisen erfolgt nach Abschluss der Veranstaltung und gemäß den im Veranstaltungsvertrag genannten Preisen auf Basis des tatsächlichen Verbrauchs. Etwaige vorherige Kostenaufstellungen dienen lediglich der Orientierung und sind daher nicht verbindlich.

3. Sorgfaltspflichten des Veranstalters

Der Veranstalter verpflichtet sich zur Einhaltung der nachstehend aufgeführten Sorgfaltspflichten und wird hierüber bei Bedarf auch seine Gäste entsprechend informieren:

3.1 Mitbringen von Speisen und Getränken
Das Mitbringen von Getränken und Speisen ist grundsätzlich nicht gestattet und bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch Baiken by Schröder. Dem Veranstalter ist bekannt, dass Schloss Vollrads in diesem Fall zusätzlich eine Servicegebühr und / oder ein Korkengeld berechnet.

3.2 Dekorationsmaterialien

3.2.1 Dem Veranstalter ist bekannt, dass aus denkmal- und brandschutzrechtlichen Gründen das Abbrennen von Wunderkerzen oder sonstigen Feuerkörpern auf dem gesamten Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht gestattet ist; es gilt Ziff. 7.5.

3.2.2 Darüber hinaus bedarf die Verwendung von Dekorationsmaterialien und ähnlichen Gegenständen der vorherigen Zustimmung vom Baiken; für die Zustimmung ist die Textform ausreichend. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den in Deutschland gültigen Anforderungen an den Brandschutz entsprechen. Sofern nicht anderweitig vereinbart, ist das vom Veranstalter gestellte oder verwendete Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung zu entfernen oder abzuholen.

3.3 Veranstaltungstechnik und Künstlereinsatz

Der Aufbau von Veranstaltungstechnik und der Einsatz von Künstlern bedarf der vorherigen Zustimmung vom Baiken; für die Zustimmung ist die Textform ausreichend.

3.4 Der Veranstalter verpflichtet sich dazu, Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, die einen Verlust oder Beschädigungen an Dekorationsmaterialien des Veranstalters, der Garderobe der Gäste oder Geschenken verhindern.

4. Preise und Zahlungsweise

4.1 Die vom Veranstalter zu zahlenden Preise ergeben sich aus dem Veranstaltungsvertrag sowie der Abrechnung der tatsächlich verbrauchten Getränke und Speisen im Nachgang an die Veranstaltung. Der Veranstalter verpflichtet sich dazu auch etwaige von seinen Gästen bestellte Getränke und Speisen, die nicht Gegenstand des Veranstaltungsvertrages waren, zu zahlen.

4.2 Die von Baiken by Schröder gestellten Rechnungen sind mit Rechnungsstellung sofort und inkl. der jeweils gültigen MwSt. zur Zahlung fällig. Der Rechnungsbetrag ist auf das in der Rechnung angegebene Konto inkl. der MwSt. zu zahlen. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

4.3 Zusätzliche Reinigungskosten

Sollte es durch die Veranstaltung zu außergewöhnlich starken Verschmutzungen im Innen- oder Außenbereich des gemieteten Veranstaltungsortes kommen (z.B. durch Confetti, Seifenblasen, Malaktionen), so kann das Baiken dem Veranstalter hierfür eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von 150,- Euro inkl. MwSt. berechnen. Dies gilt unabhängig auch für die Entsorgung von Verpackungen und aufwendigen Tischdekorationen.

baiken

BY SCHRÖER

5. Vertragsanpassungen und Kündigung des Veranstaltungsvertrages

5.1 Der Veranstalter kann zu den in Ziff. 5.1 bis Ziff. 5.3 aufgeführten Bedingungen den gesamten Vertrag kündigen oder Vertragsanpassungen in Form einer Vertragsreduzierung (Teilkündigung) vornehmen:

| Fristen | Stornierungskosten Vertragsreduzierung | Stornierungskosten Vertragskündigung |
|---|---|---|
| Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn | kostenfrei | kostenfrei |
| Zwischen 6 und 3 Monate | kostenfrei | 50% des im Veranstaltungsvertrag aufgeführten Mietpreises |
| Zwischen 3 Monate und 4 Wochen vor Veranstaltungs- beginn | kostenfrei | 25 % des gemäß Veranstaltun- gsvertrag zu erwartenden Gesamt- umsatzes (inkl. Miete, Getränke und Speisen, Personalkosten und sonstigen Zusatzleistungen) |
| 4 Wochen bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | 50% des gemäß Veranstal- tungsvertrag zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor) des reduzierten Vertrags- bestandteiles | 50% des gemäß Veranstal- tungsvertrag zu erwartenden Gesamtumsatz (siehe Zeile zuvor) |
| Bis zu 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor) des reduzierten Vertrags- bestandteiles | 100% des zu erwartenden vor Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor) |

Zusätzlich zu den vorgenannten Stornierungskosten ist der Veranstalter dazu verpflichtet, etwaige durch die Stornierung anfallenden Stornogebühren von externen Dienstleistern oder Erfüllungsgehilfen vom Baiken in voller Höhe zu übernehmen.

5.2 Sofern das Baiken die Veranstaltungsräume noch anderweitig weitervermieten kann, wird das Baiken dies dem Veranstalter schadensmindernd auf die in Ziff. 5.1 genannten Stornierungskosten anrechnen.

5.3 Sonderfall Vertragsanpassung Teilnehmerzahl und Menüauswahl

5.3.1 In Abweichung zu Ziff. 5.1 kann der Veranstalter Anpassungen bezüglich der Menüauswahl wie folgt vornehmen:

| Fristen zur Änderung der Menüauswahl | Kosten |
|---|-----------------------|
| bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | kostenfrei |
| ab 9 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | 100 % des Menüpreises |

5.3.2 In Abweichung zu Ziff. 5.1 kann der Veranstalter Anpassungen bezüglich der Teilnehmeranzahl wie folgt vornehmen, wobei eine etwaige im Veranstaltungsvertrag genannte Mindestteilnehmerzahl nicht unterschritten werden darf:

| Fristen zur Änderung der Teilnehmeranzahl | Kosten |
|--|---|
| bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | kostenfrei |
| ab 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn | 100 % Berechnung des zu erwartenden Pro-Kopf-Umsatz |

baiken

BY SCHRÖER

5.3.3 Vertragsanpassungen sind vom Veranstalter bis 10 Werktagen vor der Veranstaltung möglich und werden mit Zustimmung vom Baiken wirksam. Für die Mitteilung der gewünschten Vertragsanpassung und die Zustimmung ist die Textform ausreichend.

6. Höhere Gewalt

In Abweichung zu Ziff. 5 treffen die Vertragsparteien für das Vorliegen von Höherer Gewalt folgende Regelung:

Ereignisse höherer Gewalt wie Streik, Krieg oder kriegsähnliche Vorgänge, Bürgerkriege, terroristische Anschläge, behördliche Anordnungen, Naturkatastrophen oder alle sonstigen vom Willen und Einfluss der Vertragsparteien unabhängigen und schwerwiegenden Umstände, die Folgen für die Durchführung der Veranstaltung nach sich ziehen, befreien die betroffene Partei für die Dauer der Störung von ihren jeweiligen Leistungsverpflichtungen. Der vereinbarte Veranstaltungstermin sowie sonstige vereinbarte Liefer- und Leistungstermine finden keine Anwendung, soweit diese von dem Fall der höheren Gewalt, dessen Andauern und etwaigen unmittelbaren hieraus resultierenden behördlichen Einschränkungen resultieren. Sämtliche Ansprüche hieraus sind für die Dauer des Ereignisses höherer Gewalt ausgeschlossen. Die Parteien werden sich wechselseitig von einem solchen Hindernis benachrichtigen und die weitere Vorgehensweise abstimmen und für die Veranstaltung gemeinsam nach einem neuen Termin suchen. Jede Partei wird alles in ihren Kräften stehende unternehmen, was erforderlich und zumutbar ist, um das Ausmaß der Folgen, die durch die höhere Gewalt hervorgerufen worden sind, zu mindern.

7. Haftung

7.1 Bei der Verletzung von Pflichten aus dem Veranstaltungsvertrag haften die Vertragsparteien einander für sämtliche Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit unbeschränkt.

7.2 Im Falle von einfacher Fahrlässigkeit haften die Parteien – vorbehaltlich der nachfolgenden Regelungen – einander nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten). Wesentliche Vertragspflichten sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung die jeweilige Partei regelmäßig vertrauen darf.

7.3 Für Subunternehmer und Erfüllungsgehilfen haftet das Baiken wie für eigenes Handeln.

7.4 Das Baiken übernimmt keine Haftung bei Verlusten oder Beschädigungen an Dekorationsmaterialien des Veranstalters, Garderobe der Gäste oder Geschenken.

7.5 Der Veranstalter stellt das Baiken in Abweichung zu Ziff. 7.2 von sämtlichen entstehenden Schäden auf erstes Anfordern frei die dadurch entstehen, dass durch den Veranstalter selbst, seine Gäste oder von ihm beauftragte Dritte

- die Anforderungen an den Brandschutz verletzt worden sind oder

- sonstige Schäden an Gebäuden oder Inventar vom Baiken verursacht wurden.

7.6 Die Parteien haben sich über Schäden jeweils gegenseitig und unverzüglich nach Kenntnis in Textform zu informieren.

7.7 Im Übrigen ist die Haftung beider Parteien – sofern gesetzlich zugelassen – ausgeschlossen.

8. Schlussbestimmungen

8.1 Mündliche Nebenabreden wurden nicht getroffen.

8.2 Änderungen und Ergänzungen dieser AGB oder des Veranstaltungsvertrages bedürfen der gesetzlichen Schriftform (§126 Abs.1, Abs.1 BGB).

8.3 Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB oder des Veranstaltungsvertrages ganz oder teilweise unwirksam sein, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unwirksame Bestimmungen durch Regelungen zu ersetzen, die dem Gewollten wirtschaftlich möglichst nahekommen. Entsprechendes gilt bei einer von den Vertragsparteien nicht bedachten Lücke in diesen AGB oder einem Vertrag.

8.4 Für sämtliche Rechtsbeziehungen zwischen den Vertragsparteien gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Ausschließlicher Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist Wiesbaden.