



**FRÜHLOUNGE**



## **Zeiten, Raummieten, Pauschalen, Verlängerungen**

### **Tagesveranstaltung Freitag, Samstag, Sonntag & an Feiertagen bis 15.30 Uhr:**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Mindestverzehr:                | € 4.000,00                    |
| Buchungspauschale (Anzahlung): | € 2.000,00 – wird angerechnet |
| Verlängerungsstunde:           | € 100,00 ab 9. Stunde         |

### **Tagesveranstaltung Montag bis Donnerstag bis 15.30 Uhr:**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Mindestverzehr:                | € 2.500,00                    |
| Buchungspauschale (Anzahlung): | € 1.500,00 – wird angerechnet |
| Verlängerungsstunde:           | € 100,00 ab 9. Stunde         |

### **Abendveranstaltung Freitag, Samstag, vor & an Feiertagen ab 16.00 Uhr:**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Mindestverzehr:                | € 8.000,00                    |
| Buchungspauschale (Anzahlung): | € 3.500,00 – wird angerechnet |
| Verlängerungsstunde:           | € 200,00 ab 9. Stunde         |

### **Abendveranstaltung Sonntag bis Donnerstag ab 16.00 Uhr:**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Mindestverzehr:                | € 5.000,00                    |
| Buchungspauschale (Anzahlung): | € 2.500,00 – wird angerechnet |
| Verlängerungsstunde:           | € 200,00 ab 9. Stunde         |

Die Verlängerungsstunde tritt mit einer halbstündigen Kulanz nach offiziellem Ende ohne weitere Ankündigungen in Kraft. Wir bitten um Verständnis das die Lounge für Folgeveranstaltungen gereinigt und erneut aufgebaut werden muss.

Verlängerungen müssen vorab angemeldet und durch Früh schriftlich genehmigt werden. Eine spontane Verlängerung am Tag der Veranstaltung kann nicht mehr berücksichtigt werden.

Die oben genannten Pauschalen beziehen sich nicht auf Tage vor Feiertagen, Feiertage, Messezeiten und besondere hauseigene Veranstaltungen.

## Optionen, Buchung, Aufbau tage, Rücktrittsregelungen

**Eine Option** der Lounge ist nach Angebotserstellung 10 Werk tage möglich. Danach wird das unterbreitete Angebot von Früh als storniert betrachtet und die Lounge steht wieder zur Vermietung frei.

**Eine Buchung** der Lounge wird durch Rücksenden des unterschriebenen Angebotes und dem Eingang der Anzahlung auf unser Konto rechtsgültig. Eine schriftliche Bestätigung unsererseits wird Ihnen im Anschluss zugestellt. Telefonische und mündliche Bestätigung, sowie Bestätigungen per Email werden nicht anerkannt.

**Ein Aufbau an Vortagen** ist nur mit vorheriger Anmeldung und schriftlicher Genehmigung von Früh möglich und wird dem Kunden mit einer Raummiete zwischen € 2.500,00 - € 5.000,00 in Rechnung gestellt.

### Rücktrittsregelungen bei Gesamtstornierung:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| • Bis 8 Wochen vorher    | Kostenfrei                                  |
| • 8. bis 4. Woche vorher | Buchungspauschale + Ansprüche Dritter       |
| • 4. bis 2. Woche vorher | 50% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter  |
| • 2. bis 1. Woche vorher | 75% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter  |
| • ab 1 Woche vorher      | 100% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter |

Wir bitten um Verständnis, dass die Cölner Hofbräu P. Joseph Früh KG zu keinem Zeitpunkt und für niemanden eine Ausnahmeregelung zur Änderung der Option, Rücktrittsregelungen, Aufbauzeiten und Kosten einführt. Alles weitere entnehmen Sie hierzu unserem AGB's Punkt 4. – 4.2.

Speisen, Getränke und Servicepersonal werden ausschließlich von Früh gestellt.

## Getränkepauschalen

Die Getränkempauschale endet nach 7 Stunden. Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

### Pauschale 1

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport Kaffee, Tee, Espresso € 18,00

### Pauschale 2:

Früh Kölsch frisch vom Fass, Früh Radler, alkoholfreies Kölsch, Hausweine Weiß und Rot Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport Kaffee, Tee, Espresso € 25,50

### Pauschale 3:

Prosecco bzw. Sektempfang, Früh Kölsch frisch vom Fass, Früh Radler, alkoholfreies Kölsch, Hausweine Weiß und Rot, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport Kaffee, Tee, Espresso € 30,00  
1 hauseigener Digestif (Alter Ulan) pro Gast nach dem Essen

### Pauschale 4:

Champagner-Empfang (2 Glas pro Gast) Früh Kölsch frisch vom Fass, Früh Radler, alkoholfreies Kölsch, Hausweine Weiß und Rot, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport Kaffee, Tee, Espresso € 34,50  
1 hauseigener Digestif (Alter Ulan) pro Gast nach dem Essen

### Pauschale 5:

Champagner-Empfang (2 Glas pro Gast) Früh Kölsch frisch vom Fass, Früh Radler, alkoholfreies Kölsch, Hausweine Weiß und Rot, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport Kaffee, Tee, Espresso € 42,50  
1 hauseigener Digestif (Alter Ulan) pro Gast nach dem Essen  
1 Longdrink pro Gast an der Bar (GinMix, RumMix, VodkaMix)

### Kinderpauschale (bis zur Vollendung des 12. Lebensjahres)

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Sinalco Cola, Sinalco Orange, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Kölsches Wasser Grapefruit & Waldmeister, Früh Sport € 9,50

**Lust auf Cocktails? Sprechen Sie uns an.**

**Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot mit unserer mobilen Cocktailbar und ausgebildetem Barkeeper.**

**Auch wennn Sie besondere Vorlieben bei der Weinauswahl haben, lassen wir Ihnen gerne unsere ausführliche Weinkarte zukommen.**

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind gültig bis zum 31.03.2018.

## Raumausstattung

### Zur Raumausstattung gehören:

Runde Bankett- oder rechteckige Tagungstische mit dazugehöriger Bestuhlung und Tischdecken.  
Ausreichend Geschirr, Besteck, Servietten & Gläser für bestellte Speisen und Getränke.

### Zusätzlich hinzubuchbar

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Stehtisch                        | € 15,00           |
| Stehtischüberwurfhuse, weiß      | € 17,50           |
| Stuhlhuse, weiß                  | € 9,00            |
| Stoffservietten                  | € 2,00            |
| Menükarten ( 2 Stück pro Tisch ) | € 30,00           |
| Kerzenständer 5 armig            | Preis auf Anfrage |

### Technik

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Beamer und Leinwand                   | € 30,00 |
| Je Mikrofon                           |         |
| ( Schnurlos 3 Stk. / Headset 1 Stk. ) | € 20,00 |
| Rednerpult                            | € 20,00 |

## Fingerfood

|   |        |
|---|--------|
| Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig                      | 1,90 € |
| Pfannkuchen Röllchen mit Frischkäse,<br>Kräutern und Gemüse                 | 1,70 € |
| Auberginenrollchen mit Frischkäse, Tomaten und Feige                        | 2,20 € |
| Roastbeef Röllchen mit Estragon - Meerrettich                               | 3,20 € |
| Parmaschinken Röllchen mit Ricotta,<br>Strauchtomaten und Pinienkernen      | 2,90 € |
| Räucherlachspraline   | 1,80 € |
| Mediterranes Auberginenrollchen<br>mit Hackfleisch und getrockneten Tomaten | 1,90 € |
| Zucchinirollchen<br>mit italienischer Landsalami und Frischkäse             | 2,20 € |
| Melone und Parmaschinken am Spieß   | 2,90 € |
| Ziegenfrischkäseterrine mit getrockneten Tomaten an<br>Basilikumcrème       | 3,10 € |
| Lachsmedaillon auf Wasabi - Gurkensalat im Glas                             | 5,00 € |
| Geräucherte Forellencrème mit Apfel - Fenchelsalat<br>im Glas               | 3,00 € |
| Hähnchenbrustmedaillon im Curry-Mandelmantel<br>an Mango Chutney            | 2,60 € |
| Babymozzarella - Kirschtomaten-Spieß  | 1,90 € |
| Roulade von Perlhuhn und Blutwurst an Apfel-Senf-Confit                     | 3,70 € |
| Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dill Schmand                           | 1,90 € |

-Je Sorte Mindestabnahme von 20 Stück-

## Fingerfood

### Wraps

-Im Glas serviert-

|  |        |
|--|--------|
| <b>Thai Chicken Style</b><br>mit Hühnchen, Sojasprossen und Gemüse                         | 2,80 € |
| <b>Greek Style</b><br>mit Schafskäse, Paprika, Olive, Gurke und Tomate                     | 2,20 € |
| <b>Texas Style</b><br>mit Roastbeef, Paprika und Barbecue Sauce                            | 2,90 € |
| <b>Italien Style</b><br>mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Tomate                     | 3,60 € |
| <b>Skandinavian Style</b><br>mit gebeiztem Lachs, Salat und Honig – Dill Schmand           | 3,00 € |
| <b>American Style</b><br>mit Romanasalat, Hühnchen und Ceasar Dressing                     | 2,20 € |
| <b>Cologne Style</b><br>mit Kasseler, karamellisiertem Sauerkraut<br>und Frühlingszwiebeln | 1,60 € |

### Bruschetta

**geröstetes Ciabatta Brot wahlweise belegt mit:**

|   |        |
|---|--------|
| Strauchtomaten, Schalotten und frischem Basilikum | 1,80 € |
| Olivencreme mit Brandy und Kapern                 | 2,40 € |
| Ziegenkäse, Feige und Walnuss                     | 3,00 € |
| Rucola, getrockneten Tomaten und Parmaschinken    | 3,00 € |

### Canapés

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Frischkäse - Kräuter             | 2,50 € |
| Hähnchenbrust - Mango            | 2,60 € |
| Roastbeef - Tomate               | 3,50 € |
| Parmaschinken - Melone           | 2,50 € |
| Garnele - Wasabi Kaviar          | 5,50 € |
| Heilbutt und rosa Pfeffer        | 3,90 € |
| Räucherlachs und Wachtel Ei      | 4,60 € |
| Räucheraal mit Meerrettich       | 5,10 € |
| Bresaola und Pesto               | 2,90 € |
| Geräucherte Entenbrust und Feige | 3,30 € |
| Nordseekrabben                   | 3,70 € |

## Fingerfood

### Aufgespießt –warm–

|  |        |
|--|--------|
| Schweinefilet an Tomatensalsa                            | 3,90 € |
| Schweinefilet mit Aprikosen – Confit                     | 3,20 € |
| Hähnchenbrust am Spieß                                   |        |
| „Tandoori“ mit Erdnusssauce                              | 1,90 € |
| „Indien“ in Curry – Mandelpanade mit Sweetchilisauce     | 2,50 € |
| „Thai“ paniert in Kokosflocken mit Ananas Chili Chutney  | 2,20 € |
| „Oriental“ mit Raz el Hanout Dip                         | 1,90 € |
| Scampi Spieß in Knoblauchöl mit Sweetchili- und Aiolidip | 2,80 € |
| Lammspieß mit Joghurt - Minz Dip                         | 2,80 € |
| Feige im Speckmantel                                     | 2,20 € |
| Dattel im Speckmantel                                    | 1,30 € |
| Backpflaume im Speckmantel                               | 1,30 € |

### Mini - Quiche -warm-

|  |        |
|--|--------|
| Tomate, Schafskäse, Olive  | 1,70 € |
| Spinat - Shrimps   | 1,20 € |
| Mediterranes Gemüse und Chorizo                                  | 0,90 € |
| Paprika - Mozzarella   | 0,90 € |
| Lauch – Schinken   | 0,90 € |
| Kölsche Kartoffelquiche mit Speck und Zwiebeln<br>dazu Quark Dip | 2,50 € |

### Blätterteigtaschen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Kräuterfrischkäse    | 1,30 € |
| Hackfleisch - Tomate | 1,30 € |
| Spinat - Schafskäse  | 1,60 € |
| Blutwurst und Apfel  | 1,30 € |
| Schinken - Birne     | 1,30 € |

-Je Sorte Mindestabnahme von 20 Stück-



## Fingerfood op Kölsch

|   |        |
|---|--------|
| Geräucherte Forellencrème mit Apfel – Fenchel – Salat   | 3,00 € |
| Wrap „Cologne Style“ mit Kasseler Würfeln,<br>karamellisiertem Sauerkraut und Frühlingszwiebeln | 1,60 € |
| Reibekuchen mit Blutwurst und Ananas – Chili - Chutney  | 3,00 € |
| Roulade vom Perlhuhn und Blutwurst an Apfel – Senf Confit                                       | 3,70 € |
| Blätterteigtasche gefüllt mit Blutwurst und Apfel   | 1,30 € |
| Bratwurstplätzchen mit Möhren – Lauch – Gemüse  | 3,50 € |
| Geschmorte Ochsenbäckchen mit<br>Schnibbelbohnen und Kartoffelragout                            | 5,50 € |
| Spanferkelrücken auf Spitzkohl  | 6,60 € |
| Kölsches Tiramisu   | 5,10 € |
| Clafouti – Pfannkuchenauflauf mit Aprikose  | 4,30 € |

-Je Sorte Mindestabnahme von 20 Stück-

## Suppenbar

|  |         |
|--|---------|
| Strauchtomatenessenz mit Pinienkernklößchen      | 5,70 €  |
| Waldpilzessenz mit Kräuterklößchen               | 4,60 €  |
| Pot au feu von Edelfischen                       | 10,30 € |
| Petersilienrahmsuppe mit geräuchertem Aal        | 7,50 €  |
| Tomatencrèmesuppe mit Gemüse                     | 4,20 €  |
| Kresserahmsuppe mit Spanferkelschinken           | 4,40 €  |
| Currycrèmesuppe mit Garnelen-Zitronengrasspieß   | 6,20 €  |
| Erbsencrèmesuppe mit Minz - Crôutons             | 4,40 €  |
| Karotten Crèmesuppe mit gebackener Jakobsmuschel | 7,50 €  |

## Live Stationen

### Flammkuchen wahlweise belegt

|  |         |
|--|---------|
| <b>Klassik</b><br>Mit Lauch, Speck und Crème fraîche           | 7,90 €  |
| <b>Würzig</b><br>Mit Ziegenkäse, Thymianhonig und Rucola       | 9,50 €  |
| <b>Delikat</b><br>Mit gebeiztem Lachs und Spinat               | 11,50 € |
| <b>Herzhaft</b><br>Mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum | 10,00 € |
| <b>Italienisch</b><br>Mit Schinken, Rucola und Parmesan        | 13,20 € |
| <b>Exquisit</b><br>Mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen         | 9,90 €  |

### Sashimi

Thunfisch und Lachs  
auf einem Eisblock serviert,  
von unserem Koch live filetiert.

Dazu können Sie aus folgenden Dips und Saucen wählen:

Wasabi, Sweetchili, Limetten - Schmand, Ingwer,  
Mango - Currycrème, Salsa verde, Sojasauce,  
Tomaten - Koriander - Salsa, Erdnusssauce,  
Ananas - Chili Chutney, Honig - Senf Dip

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Thunfisch pro Portion ca. 50g | 12,00 € |
| Lachs pro Portion ca. 50g     | 6,90 €  |

**Unsere Live Stationen können Sie auch als einzelne  
Komponenten im Buffet integriert bestellen.**

## Pastabar

### Hausgemachte Nudelvarianten

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Spaghetti            | 2,80€  |
| Rigatoni             | 2,00€  |
| Casarecce            | 2,00€  |
| Tomatensauce         | 1,60 € |
| Champignonrahm       | 2,70 € |
| Bolognese            | 2,80 € |
| Gorgonzolasauce      | 3,40 € |
| Salbei - Walnussauce | 3,90 € |
| Thunfischsauce       | 3,60 € |
| Paprikapesto         | 6,75 € |
| Basilikumpesto       | 3,50 € |

### Verschiedene Toppings

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Junger Spinatsalat | 1,00 € |
| Schafskäse         | 2,90 € |
| Rucola             | 2,80 € |
| Parmesan           | 1,70 € |
| Parmaschinken      | 3,80 € |
| Kirschtomaten      | 1,90 € |
| Büffelmozzarella   | 2,30 € |
| Shrimps            | 5,00 € |
| Paprika            | 1,40 € |

**Genießen Sie unsere Pastabar ganz für sich und entscheiden Sie zwischen 2 verschiedenen Varianten oder bauen Sie doch mal 1-2 leckere Pastagerichte in Ihr Buffet mit ein.**

**Alle unsere Live-Stationen werden von einem unserer Köche betreut und die Speisen vor Ihren Augen zubereitet.  
-Mindestabnahme von 40 Portionen-**

## 3-Gang Menüs

Bunte Blattsalate der Saison  
mit Speck und Croûtons

Hähnchenbrust mit Pancetta umwickelt  
im Brickteig auf Wokgemüse  
und Aceto Balsamicosauce

Bayerische Crème  
mit Himbeersauce

**Preis pro Person 27,10 €**

Kartoffel - Lauchsuppe mit Streifen vom Bündnerfleisch

Medaillons vom Spanferkelrücken  
mit Honig-Sesam glasiert, dazu tomatisiertes  
Kartoffel-Linsengemüse mit Ingwer

Grießflammerie mit Himbeermark

**Preis pro Person 29,80 €**

Zucchini - Currysuppe mit Lachsstreifen

Rosa gebratene Lammhüfte in Oliven - Kapernsauce  
mit Chorizo - Bohnen und Salbei - Polenta - Taler

Mangomousse  
mit Maracuja - Minzcoulins

**Preis pro Person 27,20 €**

## 3-Gang Menüs

Büffelmozzarella und Kirschtomaten an  
Balsamicodressing

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust  
an Portweinjus mit toskanischem Gemüse und Gnocchi

Panna Cotta  
mit frischem Obst

**Pro Person 36,50 €**

Variation vom Lachs  
gebeizt, pochiert und im Crêpemantel mit Dill, Senf und  
Frischkäse

Angus Rumpsteak mit Käse - Senfkruste überbacken  
auf Kohlrabi - Möhrengemüse und Kartoffelgratin

Himbeermousse Trifle  
mit Cantuccinicrunch

**Pro Person 48,50 €**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und  
Balsamicovinaigrette

Lachsforellenfilet mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Mit Nudeln und Spinat

Crème Brûlée mit Früchten

**Pro Person 41,40 €**

## 4-Gang Menüs

Gebratene Lammfilets auf Rucola - Tomatensalat  
und gehobeltem Parmesan

Pot au feu von Edelfischen

Rosa gebratene Entenbrust auf Feigen-Senf-Sauce mit  
geschmortem Spitzkohl und Schupfnudeln

Dessertvariation Früh Lounge  
Parfait, Mousse, Kuchen und Früchte

**Pro Person 56,00 €**

Vorspeisenteller Früh Lounge  
mit gebeiztem Lachs, Wachtelbrust auf Honigschalotten  
und gratiniertem Ziegenkäsetaler

Karottencrème  
mit gebratener Jakobsmuschel

### **Surf & Turf**

Angus Rinderfilet mit gebratenen Gamba  
auf Ratatouillegemüse und Thymianbrätlingen

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Nougat Parfait

**Pro Person 53,50 €**

## Süßes Fingerfood

### Kleine Kuchen & Co.

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Brownies                       | 3,60 €       |
| <i>Mindestabnahme 30 Stück</i> |              |
| Pralinen                       | 60,00 € / kg |
| Petit fours                    | 3,00 €       |
| Feingebäck                     | 48,00 € / kg |
| Crumbles                       | 4,20 €       |

### Fruchtig & süß

|   |        |
|---|--------|
| Obstspieße mit Schokosprenkel an Mango-Maracuja-Dip | 4,40 € |
| Fingerfood Obstplatten                              | 6,20 € |
| Süße Obstspieße                                     | 0,90 € |

## Live-Stationen

**Waffeln wahlweise mit** 5,10 €

Puderzucker  
 Schlagsahne  
 heißen Kirschen  
 Ahornsirup  
 Roter Grütze  
 Apfelmus

## Original Kölsch

### Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Klassischer Kartoffelsalat                       | 20,00 € |
| Krautsalat mit gerösteten Speckwürfeln           | 17,00 € |
| Saisonale Blattsalate mit Hausdressing           | 28,00 € |
| Schweinemetts mit Zwiebelringen                  | 40,50 € |
| Röstitaler mit Räucherlachstatar und Dillschmand | 1,90 €  |
| Tafelspitz in Tomaten - Kräutervinaigrette       | 4,35 €  |
| Matjeshappen auf Pumpernickeltaler               | 2,20 €  |

### Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Krustenbraten in Frühlölschsauce,<br>Petersilien - Möhregemüse und Kartoffelgratin | 13,00 € |
| Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinjus,<br>Schnibbelbohnen und Serviettenknödel     | 18,50 € |

### Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Weinschaumcrème mit Traubenconfit         | 4,50 € |
| Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce | 4,70 € |

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person 44,50 €**



## Cross over op Kölsch

### Vorspeisen

Avocadosalat mit süß-saurem Kürbis 32,50 €

Geflügelsalat  
mit Champignons und Ananas 28,50 €

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing 28,00 €

Lachsforelle auf Wasabi - Gurkensalat 3,30 €

**Variation Cross Over** 90,00 €

Kasselerwürfel an Feigensenf im Glas  
Kalbsfleischtranchen an Tomatencreme  
Roastbeefröllchen an Estragon - Meerrettich  
Putenbrust an Thunfisch – Kapern - Sauce

### Hauptspeisen

Spanferkelrücken mit Honig - Sesam glasiert, Jus,  
tomatisiertes Kartoffel - Linsengemüse und Ingwer 18,00 €

Geschmorte Rinderroulade -Italian-Style-  
mit Ragout von Lauch, Pilzen und Gnocchi 16,60 €

### Dessert

Kölsches Tiramisu 5,10 €

Clafouti – Pfannkuchenauflauf  
Mit Aprikosen 4,30 €

Käsebrett

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person 43,50 €**

## Schlemmerbuffet

### Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Rheinischer Pellkartoffelsalat  | 21,00 € |
| Avocado - Shrimpsalat<br>in Apfel – Honig - Dressing  | 68,50 € |
| Reissalat mit Hähnchen,<br>Paprika, Zucchini und Staudensellerie<br>in Zitronenvinaigrette                | 21,50 € |
| Wrap „Cologne Style“<br>gefüllt mit Kasselerwürfeln, karamellisiertem Sauerkraut<br>und Frühlingszwiebeln | 1,60 €  |
| Marinierte Salatherzen<br>mit Rauchschenken   | 2,20 €  |

### Hauptspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Spanferkelkeule mit Jus,<br>glasiertem Kohlrabi-Möhrengemüse<br>dazu kleine gebratene Kartoffelchen | 14,90 € |
| Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln und Blattspinat   | 20,50 € |

### Dessert

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Mousse au chocolat | 5,30 € |
| Beeren - Tiramisu  | 6,20 € |

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person 45,50 €**

## Buffet Mediterran

### Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Toskanischer Brotsalat<br>mit Romana, Oliven, Gurken, Paprika und<br>Strauchtomaten und Ciabatta | 27,50 € |
|--|---------|

|   |         |
|---|---------|
| Rucolasalat mit Melonenkugeln<br>und Bresaola an Aceto Balsamico Dressing | 80,00 € |
|---|---------|

|   |          |
|---|----------|
| Vitello Tonnato<br>an Thunfisch - Kapernsauce | 100,00 € |
|---|----------|

|   |         |
|---|---------|
| Antipasti<br>in Olivenöl gebratene Auberginen, Zucchini,<br>bunte Paprika, Champignons<br>und Zwiebeln in Balsamicomarinade | 33,50 € |
|---|---------|

|   |        |
|---|--------|
| Parmaschinkenröllchen<br>mit Ricotta, Strauchtomaten und Pinienkernen | 2,90 € |
|---|--------|

### Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit Portweinsauce,<br>Toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 17,50 € |
|--|---------|

|   |         |
|---|---------|
| Gebratenes Doradenfilet mit gebeiztem Lachs belegt<br>auf Safran – Zucchini - Risotto | 20,50 € |
|---|---------|

### Dessert

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Latte Macchiato - Crème | 5,00 € |
|-------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Panna Cotta mit frischem Obst | 5,60 € |
|-------------------------------|--------|

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person ca. 55,50 €**

## Buffet Sky

### Vorspeisen

|  |          |
|--|----------|
| Junger Spinatsalat mit Büffelmozzarella<br>und Kirschtomaten in Balsamico - Walnussvinaigrette   | 69,00 €  |
| Bündner Fleisch mit Rucola,<br>gehobeltem Pecorino und Feigenspalten                             | 100,00 € |
| Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit gebratener Gamba<br>und Kaiserschotensprossen - Salat          | 96,00 €  |
| Mediterranes Auberginenröllchen mit Hackfleisch<br>und getrockneten Tomaten                      | 1,90 €   |
| Geräuchertes Forellenfilet in Tomaten – Ei - Vinaigrette<br>mit Dill und marinierten Salatherzen | 4,80 €   |

### Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel<br>an Madeirajus, Ratatouille und Rosmarinbrätlingen   | 18,50 € |
| Rosa gebratene Entenbrust an Feigensenf - Sauce,<br>geschmortem Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln | 19,70 € |

### Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Mousse von Cassis und weißer Schokolade<br>mit marinierten Beerenfrüchten | 7,80 € |
| Baileysparfait<br>mit Himbeersauce  | 8,50 € |

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person ca. 60,50 €**

## Buffet Domspitz

### Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Rucolasalat mit karamellisierten Birnen<br>und gratinierten Ziegenkäsetalern | 59,50 € |
| Zucchinirollchen<br>mit Italienischer Salami und Frischkäse                  | 2,20 €  |
| Gebratene Wachtelbrust mit Couscous Salat<br>und Tomaten – Avocado – Salsa   | 7,50 €  |
| Lachs-Variation<br>Gebeizt, geräuchert und pochiert an verschiedenen Dips    | 12,50 € |

### Hauptspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Angus Rumpsteak mit geschmolzenem Fourme D`ambert,<br>Kohlrabi – Möhrengemüse an Kartoffelgratin | 28,80 € |
| Spieß von Gamba und Seeteufel<br>auf Tomaten - Zucchini-gemüse und Gnocchi                       | 28,00 € |

### Dessert

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Himbeermousse mit Cantuccinicrunch | 6,50 € |
| Weißer Schokoladen Crème brûlée    | 6,80 € |

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person ca. 72,00 €**

## Buffet Exquisité

### Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Salat von Hummer & Jakobsmuschel<br>mit Mangospalten & Thaispargel                    | 17,50 € |
| Halbe Wachtel gefüllt mit Pilz-Tomaten-Farce an<br>Wildkräutersalat in Sherrydressing | 14,90 € |
| Salat von Gnocchi & Ratatouille<br>mit Tranchen von mariniertem Lammrückenfilet       | 5,50 €  |
| Crème brûlée<br>von der Gänsestopfleber   | 9,70 €  |
| Thunfischcarpaccio mit Szechuanpfeffermantel<br>an Wasabi- und Felchenkaviar          | 8,60 €  |
| Scheiben von der Kalbszunge mit Shrimps<br>auf Löwenzahnsalat in Tomaten – Trüffel Öl | 11,30 € |

### Hauptspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Kalbsfiletmedaillon mit Ziegenkäse überbacken<br>an Rotweinschalotten und Pilz – Kräuter Risotto              | 28,90 € |
| Rinderfilet Surf & Turf mit gebratener Gamba<br>an Marsalasaucen,<br>Ratatouille Gemüse und Thymianbrätlingen | 31,00 € |
| Saltimbocca vom Seeteufel<br>auf Kartoffel – Lauch Ragout und getrockneten Tomaten                            | 30,80 € |

### Dessert

|  |        |
|--|--------|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>mit Nougat Parfait und Mango – Maracuja - Salat | 9,00 € |
| Fingerfood - Obstplatte  | 5,90 € |

Dazu reichen wir Brot und Butter.

**Pro Person ca. 86,00 €**

## Wir empfehlen zum Empfang

FRÜH-Kölsch frisch vom Fass  
Pro Liter 8,50 €

FRÜH-Radler  
0,33 ltr. Flasche 3,00 €

## Weinkarte

### Prosecco

Prosecco Treviso Frizzante 20,00 €  
Prosecco, trocken  
0,75 ltr.-Flasche

### Sekt

Sekt Riesling FL Brut Reis 27,00 €  
Weingut Hubertus Reis, Mosel  
Sekt, trocken  
0,75 ltr.-Flasche

### Champagner

Champagner Deutz Brut 60,00 €  
Sektellerei Deutz, Ay Champagne, Frankreich  
Champagner brut  
0,75 ltr.-Flasche

### Weißweine

|   |         |
|---|---------|
| 2012 Weißer Burgunder, trocken<br>Weingut Hubertus Reis, Mosel<br>0,75 ltr. Flasche | 16,00 € |
|---|---------|

|   |         |
|---|---------|
| 2012 Grauburgunder, trocken<br>Weingut Salwey, Baden<br>0,75 ltr. Flasche | 29,50 € |
|---|---------|

### Rotweine

|   |         |
|---|---------|
| 2010 Spätburgunder Steingröble, trocken<br>Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Baden<br>0,75 ltr. Flasche | 23,50 € |
|---|---------|

|   |         |
|---|---------|
| 2012 Vollmond Cuvée, trocken<br>Weingut Gehring, Rheinhessen<br>0,75 ltr. Flasche | 27,50 € |
|---|---------|

Auf Ihre Anfrage senden wir Ihnen gerne unser  
komplettes Weinangebot  
und stehen Ihnen auch für eine Beratung zur  
Verfügung.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG für Veranstaltungen

### 1. Geltungsbereich

- 1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett-, Veranstaltungsräumen und anderen Räumlichkeiten von Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG zur Durchführung und Veranstaltungen aller Art sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen von Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG.
- 1.2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen, Mobiliar und Equipment sowie öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemaßnahmen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung von Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG, wobei §340 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

### 2. Vertragsabschluss, -Partner, Haftung, Verjährung

- 2.1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebots des Kunden durch Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG zustande.
- 2.2. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Veranstaltungsvertrag sofern Früh eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
- 2.3. Der Kunde ist verpflichtet, Früh unaufgefordert spätestens bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, sofern die Veranstaltung aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters geeignet ist, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Früh in der Öffentlichkeit zu gefährden.
- 2.4. Früh haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadenersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn Früh die Pflichtverletzung zu vertreten hat, ferner sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Früh beruhen und Schäden die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten von Früh beruhen. Einer Pflichtverletzung von Früh steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen von Früh auftreten, wird Früh bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, Früh rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlichen hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.5. Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Früh übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – gegen Entgelt die Nachsendung derselben.

### 3. Leistungen, Preise, Zahlungen, Aufrechnung

- 3.1. Der Kunde ist verpflichtet, die für die bestellten und weiteren in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preisen von Früh zu zahlen. Dies gilt auch für von Ihm veranlasste Leistungen und Auslagen von Früh an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
- 3.2. Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann Früh 100% des Differenzbetrages als entgangener Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder Früh einen höheren Schaden nachweist.
- 3.3. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als vier Monate und ändert sich die gesetzliche Umsatzsteuer, so werden die Preise entsprechend angepasst.
- 3.4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der von Früh allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertragliche vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch 5% erhöht werden. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungen über diese vier Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5%. Preisänderungen nach Nr. 3 bleiben dabei unberücksichtigt.
- 3.5. Rechnungen von Früh sind – sofern nicht anders vereinbart – binnen 10 Tage ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Früh ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist Früh berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Früh bleibt der Nachweis eines höheren Schadens zu verlangen.
- 3.6. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von € 5,00 an Früh zu erstatten. Der Nachweis, dass keine oder nur wesentliche geringere Kosten entstanden seien, steht dem Kunden frei.
- 3.7. Früh ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
- 3.8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen und rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung von Früh aufrechnen und mindern.

### 4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

- 4.1. Eine einseitige Vertragsaufhebung (Stornierung des Auftrages) durch den Kunden hat schriftlich zu erfolgen. Hieraus ergeben sich Stornogebühren, die der Kunde zu tragen hat und zwar in Abhängigkeit von der Zeit bis zum Veranstaltungsbeginn bezogen auf die vorgezeigte und abgezeichnete Kostenprognose.
 

|                          |   |
|--------------------------|---|
| • Bis zu 8 Wochen vorher | Anzahlung + Ansprüche Dritter               |
| • Bis zu 4 Wochen vorher | 50% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter  |
| • Bis zu 2 Wochen vorher | 75% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter  |
| • Bis zu 1 Woche vorher  | 100% der Umsatzgarantie + Ansprüche Dritter |
- 4.2. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden bedarf der schriftlichen Zustimmung von Früh. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung von Früh zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diese dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

### 5. Rücktritt von Früh

- 5.1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist Früh in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfragen von Früh auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfragen von Früh nicht zur festen Buchung bereit ist.
- 5.2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist Früh ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt,
- 5.3. Ferner ist Früh berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten beispielsweise falls

- Höhere Gewalt oder andere von Früh nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falsche Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden.
  - Früh begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Früh in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich von Früh zuzurechnen ist.
  - Ein Verstoß gegen Klausel Nr. 1.2. vorliegt.
- 6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**
- 6.1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss Früh spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Zustimmung von Früh.
- 6.2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird von Früh bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprüngliche vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 6.4. Bei der Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist Früh berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs-oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt Früh diesen Abweichungen zu, so kann Früh zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, Früh trifft ein Verschulden.
- 7. Option und Mindestverzehr**
- 7.1. Nach Abgabe des Angebotes durch Früh hat der Kunde 10 Werktage Option auf die jeweiligen Veranstaltungsräume. Sollte es in dieser Zeit zu keinem Vertragsschluss von Kundenseite her kommen, erlischt die Option auf die Räumlichkeit und Früh hat das Recht die Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten ohne den Kunden darüber gesondert in Kenntnis zu setzen.
- 7.2. Eine Anzahlung wird mit Vertragsabschluss fällig und wird bei Erreichen des Mindestumsatz 100% angerechnet.
- 7.3. Die Umsatzgarantie wird prozentuell mit der Anzahlung verrechnet.
- 8. Mitbringen von Speisen und Getränken**
- 8.1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitnehmen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Früh, in diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 9. Technische Einrichtungen und Anschlüsse, behördliche Erlaubnis**
- 9.1. Soweit Früh für den Kunden auf dessen Veranlassungen technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt Früh im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt Früh von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 9.2. Der Kunde ist mit Zustimmung von Früh berechtigt, eigene Telefone, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann Früh eine Anschlussgebühr verlangen.
- 9.3. Störungen an von Früh zu Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten werden oder gemindert werden, soweit Früh diese Störung nicht zu vertreten hat.
- 9.4. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.
- 10. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**
- 10.1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch private Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Früh übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz von Früh. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 10.2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige von dem Kunden eingebrachte Gegenstände haben den brandschutztechnischen Anforderungen und sonstigen behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Früh ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist Früh berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigung sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit Früh anzustimmen.
- 10.3. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf Früh die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann Früh für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in geforderter Höhe entstanden ist.
- 10.4. Sonstige zurückgebliebene Gegenstände der Veranstaltungsteilnehmer werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des betreffenden Teilnehmers nachgesandt. Früh bewahrt die Sachen drei Monate auf, danach werden diese, sofern ein erkennender Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.
- 11. Haftung des Kunden für Schäden**
- 11.1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden. Dies gilt entsprechend, wenn der Kunde eine juristische Person des öffentlichen Rechts, Partei oder Gewerkschaft ist. Früh kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheit (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.
- 12. Schlussbestimmungen**
- 12.1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Textform. Einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 12.2. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz der Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG, Am Hof 12-18, 50667 Köln.
- 12.3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheckstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Köln. Das gleiche gilt, sofern der Kunde die Voraussetzung des §§ 38 Abs. 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrecht ist ausgeschlossen. Sollten allgemeine Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder richtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall eine neue Regelung vereinbaren, die der unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommt.