



# Veranstaltungsmappe



Feierlichkeiten  
Hochzeiten  
Jubiläen uvm.



Sehr verehrte Gäste,

es ist uns eine Freude, Sie im Restaurant Pelzmühle willkommen zu heißen. Um Ihren besonderen Tag unvergesslich zu gestalten, unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation.

Von der Auswahl der geeigneten Räumlichkeiten über die Dekoration bis hin zur Speisen- und Getränkeauswahl stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, und das basierend auf unserer langjährigen Erfahrung.

Im Folgenden präsentieren wir Ihnen einen Überblick über unser vielfältiges Angebot. Die beigefügte Veranstaltungsmappe soll Ihnen dabei als erste Orientierung dienen. Gerne gehen wir in einem individuellen Beratungsgespräch auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen ein.

Ihr Team der *Pelzmühle Chemnitz*

Seeblick



Spielplatz mit Alvin  
Spielzimmer



# 1. Räumlichkeiten

## 1.1. Wintergarten

- U-Form für max. 56 Personen
- Maximale Platzkapazität mit mehreren Tafeln für 80 Personen
- Alleinige Nutzung ab 50 Personen

## 1.2. Bärenzwinger

- Maximale Platzkapazität mit mehreren kleinen Tafeln für 40 Personen
- Alleinige Nutzung ab 30 Personen
  - Individuelle Absprachen zwischen Montag und Donnerstag
- Verzehr ausschließlich a la carte

## 1.3. Seeblick

Mit Tageslicht durchfluteter Raum und Blick zum See.  
Ideal für Geburtstage, Jugendweihen, Konfirmationen und weitere Feierlichkeiten.

### **Sitzplatzmöglichkeiten:**

Lockere Bestuhlung wie vorhanden für 44 Personen

- L-Form für max. 30 Personen
- U-Form für max. 40 Personen
- Alleinige Nutzung ab 30 Personen
  - Individuelle Absprachen zwischen Montag und Donnerstag
- Verzehr ausschließlich a la Carte

**Bei Alleinnutzung der Räume, unter der vorgegebenen Mindestpersonenanzahl, entsteht eine Zuzahlung in Höhe von 50,00 €/fehlende Person.**

## 1.4. Spielzimmer | Spielplatz

### **für unsere jüngsten Gäste**

Hier entdecken die Kleinen eine sichere und fröhliche Welt voller Spiel und Abenteuer. Bunte Spielgeräte und kreative Details laden zum Entdecken und Spaßhaben ein. Eltern können entspannt zuschauen, während ihre Kinder sich in einer liebevollen Umgebung austoben.

Bärenzwinger



großer  
Wintergarten



## 2. Unser Torten- und Kuchenangebot

### 2.1. Tortenangebot

#### Frucht- & Sahnetorte | Tarte

Tiroler, Erdbeer-Joghurt-Torte, Stachelbeerfruchttorte, Heidelbeer-Tarte, Quark-Himbeer-Torte, Quark-Schoko-Torte, Himbeer-Sahne-Torte, Pfirsich-Frucht, Heidelbeere-Frucht, Mandarine-Frucht, Johannisbeere-Frucht, Himbeer-Frucht, Waldfrucht, Tarte Apfel, Tarte au citron, Tarte Himbeere/Lavendel, Tarte Nougat, Tarte Pflaume, Tarte Quark, Schwarzwälder Kirschtorte, Stachelbeere-Baiser-Sahnetorte, Nuss-Sahnetorte, Quarktorte, Erdbeer-Fruchttorte <sup>Saisonal</sup>

#### Buttercremetorte

Sacher Torte, Mozart-Buttercremetorte, Carola Buttercremetorte, Baumkuchen, Buttercremetorte, Schwarzwälder Kirschtorte

#### Fruchttorte | Tarte

48,00 €

#### Sahnetorte

50,00 €

#### Buttercremetorte

55,00 €

### 2.2. Kuchenangebot

#### Blechkuchen

3,50 €

Diese Sorten stellen wir für Sie als gemischten Kuchenteller zusammen.  
Dabei werden die Stücke gedrittelt.

- Käsekuchen | Vanillearoma
- Donauwelle | Kirschen | Biskuitboden | Schokoladenüberzug
- mit Streusel gedeckter Pflaumenkuchen

#### Bunte Teller

Eine Zusammenstellung unterschiedlicher Gebäckstücke.

Diese eignen sich auf Grund ihrer Größe ideal als Ergänzung zu bereits gewählten Torten.

Kleiner bunter Teller

12 Teile

28,00 €

Mittlerer bunter Teller

16 Teile

36,00 €

Großer bunter Teller

22 Teile

48,00 €



Blechkuchen  
bunte Teller



Canapés  
belegte Brötchen

## 3. Buffetauswahl

**ab 50 Personen**

### 3.1. Sächsische Liebelei

#### Vorspeisen

Heringssalat | Apfel | Zwiebel  
Garten-Gurkensalat | Dill | Joghurt <sup>VEGETARISCH</sup>  
Hackepeter | Zwiebel | Spreewaldgurke  
Gepökelte Rinderzunge | Kräuter-Vinaigrette  
Kochschinken | Sülze | geräucherte Knacker | saures Gemüse  
Räucherlachswrap | Frischkäse | Wildkräutersalat | Honig-Senf-Soße

#### Brotbuffet & Dipstation

Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Minis, Finnenbrot, knuspriges Baguette und viele mehr  
Gartenkräuter-Frischkäse | Landbutter

#### Hauptgänge

Hühnchengeschnetzeltes | Gemüserahm | Kräuterreis  
Gebratenes Zanderfilet | Petersilienbutter | Haselnusspinat  
Schweinebäckchen | Thymian | Rotwein  
Bohngemüse | Kartoffelrösti

#### Dessert

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison  
Bienenstich im Glas – Vanillecreme | Honig  
Käseauswahl | fruchtige Garnitur

**38,00 €**

Unsere Buffets bieten wir ausschließlich **ab 50 Personen** an.  
Kleinere Gruppe verköstigen wir ganz bequem mit unserer verkürzten a la Carte Speisekarte. Sprechen Sie uns dazu gern an.

## 3.2. Buffet Pelzmühle

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Grana Padano  
Käsespezialitäten | Feigensenf | Preiselbeerkompott <sup>VEGETARISCH</sup>  
Polentaschnitten | gegrillte Paprika | Parmaschinken  
Wrap | knackiger Salat | Avocado | Hähnchenbrust

### Fingerfood im Gläschen

Roastbeef Röllchen | Meerrettichcreme | bunter Linsensalat  
Pikanter Blumenkohlsalat | Weizen | Trauben | Chili-Hähnchen  
Couscous Salat | Tomaten | Gurken | Minze | Blumenkohl Falafel <sup>VEGAN</sup>

### Brotbuffet & Dipstation

Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Minis, Finnenbrot, knuspriges Baguette und Viele mehr  
Gartenkräuter-Frischkäse | Rote Bete Hüttenkäse | Landbutter

### Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke | Zwiebeljus | Bohnengemüse | Kartoffelstampf  
Zanderfilet auf der Haut gebraten | Grillgemüse  
Gebratene Hähnchenbrust | Kirschtomaten provenzalischer Art | Trüffel-Tagliatelle  
Schupfnudeln | junger Spinat | Champignons <sup>VEGETARISCH</sup>

### Dessert

Mousse von der Tonkabohne mit Früchten der Saison  
Obst | mundgerecht aufgeschnitten  
Schokoladenmousse | karamellierte Wallnüsse

**40,00 €**

## Buffetberechnung Kinder:

4-11 Jahre 50% des Buffetpreises  
0-3 Jahre kostenfrei

### 3.3. Bella Italia

#### Vorspeisen & Finger Food

Bruschetta | Olivenpaste <sup>VEGETARISCH</sup>

Bruschetta | sonnengereifte Tomaten | Knoblauch | Grana Padano <sup>VEGETARISCH</sup>

Polentaschnitten | gegrillte Paprika | Parmaschinken

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Grana Padano

Tomaten-Salat | gezupfter Burrata | Rauke <sup>VEGETARISCH</sup>

Italienischer Nudelsalat <sup>VEGETARISCH</sup>

Grillgemüse | Honig-Ziegenkäse <sup>VEGETARISCH</sup>

Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch | Thunfischsoße | Kapern | Tramezzini

#### Brotbuffet & Dipstation

Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Minis, Finnenbrot, knuspriges Baguette und Viele mehr  
Basilikum -Frischkäse | Zitronen-Aioli | Landbutter

#### Hauptgänge

Doradenfilet | Olivenöl | Ratatouille Gemüse

Gnocchi & rotes Tomatenpesto | Rucola <sup>VEGETARISCH</sup>

Piccata | Hähnchenbrust | Zitronen-Blattspinat | Tagliatelle

Kalbsroulade gefüllt mit Steinpilzen | Pfefferrahm | Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Tiramisu im Glas | Mascarpone | Kaffee

Panna Cotta | Früchte der Saison

Obst | mundgerecht aufgeschnitten

**43,00 €**

## Eisplatte

Gerne reichen wir Ihnen nach Ihrem Wunsch  
eine großzügige Auswahl unserer Eissorten,  
kunstvoll dekoriert mit frischen saisonalen Früchten

**8,00 € pro Person**

**ab 30 Personen**

### **3.4. BBQ Buffet** Mai – September

#### **Vorspeisen**

Mediterraner Nudelsalat <sup>VEGETARISCH</sup>

Paprika | Zucchini | Karotten | Frühlingszwiebel | Joghurt-Dressing | Tomatenpesto

Wassermelonen-Salat <sup>VEGETARISCH</sup>

Feta | Rauke | Balsamico-Creme

Kartoffel-Gurken-Salat <sup>VEGETARISCH</sup>

Avocado-Tomaten-Salat | gezupfter Burrata <sup>VEGETARISCH</sup>

Panzanella – Tomaten-Brot-Salat | Mozzarella <sup>VEGETARISCH</sup>

Antipasti Gemüse – gegrillt & eingelegt in Olivenöl <sup>VEGETARISCH</sup>

#### **Brotbuffet & Dipstation**

Kürbiskernbrot, Roggenbrot, Minis, Finnenbrot, knuspriges Baguette und viele mehr  
Gartenkräuter-Frischkäse | Kräuterbutter | Landbutter

BBQ-Soße | Aioli | Chimichurri | Ketchup | Senf | Sauerrahmdip

#### **Vom Grill**

Aus der Wursterei:

Salsiccia | Cevapcici | Nürnberger Würstchen

Schweinenackensteak | Fenchelsamen | Chili

Rippchen vom Schwein | Kräutermarinade

Hähnchenbrust - Limette | Koriandergrün | angenehme Jalapeño-Schärfe

Lachsfilet in der Folie gegrillt | Kirschtomaten

Grillgemüse | überbacken mit Schafskäse | grünes Pesto

Pilze am Spieß <sup>VEGETARISCH</sup>

Kräuterseitlinge | Champignons | Halloumi | asiatische Aromen

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne <sup>VEGAN</sup>

Drillinge | Karotte | Zucchini | rote Zwiebel | Oregano | Cayennepfeffer

#### **Dessert**

Obst vom Grill | Joghurt-Mascarpone-Creme

Panna Cotta | Mango

**45,00 €**

### 3.5. Canapés | belegte Brötchen

#### Canapés

**10 Stück je Sorte | á 3,20 €**

Frische halbe Brötchen belegt mit:

Dillcreme | Gurke <sup>VEGAN</sup>

Frischkäse | Tomate <sup>VEGAN</sup>

Italienische Salami | Olive

Hackepeter | rote Zwiebel

Räucherlachs | Honig-Senf Soße

Serrano Schinken | Honigmelone

Rosa Roastbeef | Remouladensoße

Metzger Kochschinken | Meerrettich

Junger Gouda | Orangenfilet <sup>VEGETARISCH</sup>

Französischer Brie | Trauben <sup>VEGETARISCH</sup>

Schwarzwälder Schinken mit Cornichons

#### Brötchen

**10 Stück je Sorte | á 3,70 €**

Frische halbe Brötchen belegt mit:

Dillcreme | Gurke <sup>VEGAN</sup>

Frischkäse | Tomate <sup>VEGAN</sup>

Italienische Salami | Olive

Hackepeter | rote Zwiebel

Räucherlachs | Honig-Senf Soße

Serrano Schinken | Honigmelone

Rosa Roastbeef | Remouladensoße

Metzger Kochschinken | Meerrettich

Junger Gouda | Orangenfilet <sup>VEGETARISCH</sup>

Französischer Brie | Trauben <sup>VEGETARISCH</sup>

Schwarzwälder Schinken mit Cornichons

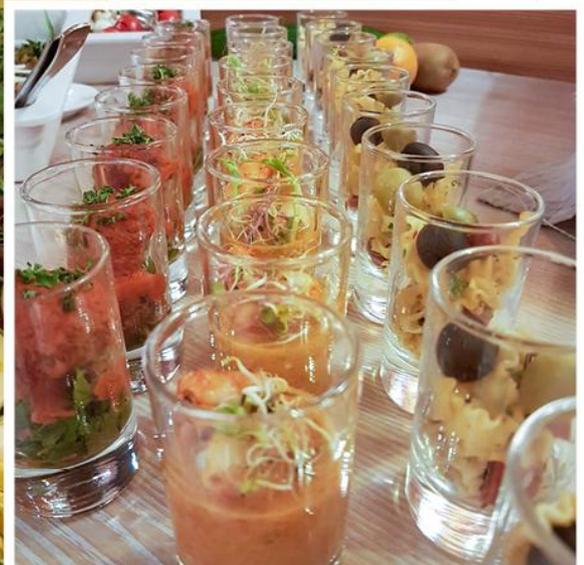
Buffets  
„Bella Italia“



Wurst-  
platte



„Sächsische  
Liebele“



## 4. Getränkeangebot

Es besteht die Möglichkeit, Getränke a la Carte oder über eine Getränkepauschale zu berechnen.

Die tagesaktuellen Angebote und Preise finden Sie je nach Saison in unserer Speisekarte.  
Scannen Sie hierzu den nebenstehenden QR-Code →



### Heißgetränke

#### Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee

Wie zum Beispiel: Espresso | Café Crema | koffeinfreier Kaffee | Espresso Macchiato  
Cappuccino | Latte Macchiato | Milchkaffee | heiße Azuco Trinkschokolade <sup>Vollmilch | Weiß</sup>  
Pott Chococino | Irish Coffee ...

### Alkoholfreie Getränke

#### Limonaden | Mineralwasser | Softdrinks | Säfte und Saftschorlen

Wie zum Beispiel: Pepsi | Mirinda | 7Up | Lichtenauer Tonic | Schweppes Russian Wild  
Berry | Einsiedler Fassbrause | Bananennektar | Maracujanektar | Orangensaft  
Erdbeersaft ...

### Biere

#### Biere vom Fass | Flaschenbier – alkoholfrei | Biermix

Wie zum Beispiel: Radeberger Pilsner | Ur-Krostitzer Schwarzbier | Schöffelhofer  
Hefeweizen | Diesel | Radler | Cola-Weizen | Bananen-Weizen | Kirsch-Weizen ...

### Weine & Sekt

#### Weißwein | Roséwein | Rotwein | Sekt

Wie zum Beispiel: Bacchus | Kerner | „Literweise Glück“ Grauer Burgunder |  
Schwarzriesling | Tempranillo Barrique | Hausmarke Sekt „Pelzmühle“ ...

**Cocktails, Longdrinks & Spirituosen finden Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.**

## 5. Getränkepauschalen

**Ausschankschluss: 2.00 Uhr**

### 5.1. Pauschale Standard ab 50 Personen

#### **Alkoholfreie Getränke**

Pepsi | Pepsi light | Mirinda | 7Up | Spezi | Lichtenauer Tonic & Ginger Ale | Einsiedler Fassbrause | Bananennektar | Kirschnektar | Orangensaft | Apfelsaft | Erdbeersaft

#### **Heißgetränke**

Kaffee | Tee | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato | Heiße Schokolade

#### **Bier**

Radeberger Pils vom Fass | Urkrostitzer Schwarzbier vom Fass | Schöffelhofer Hefe hell & alkoholfrei | Radeberger-alkoholfrei | Biermixgetränke

#### **Sekt**

trocken | halbtrocken

#### **Weine**

Auswahl verschiedener Weine

**9h - 48,00 €/Person ab 12 Jahre | 24,00 €/4-11-jährige Kinder**

**6h - 40,00 €/Person ab 12 Jahre | 20,00 €/4-11-jährige Kinder**

Kinder von 0-3 Jahre trinken kostenfrei

Spirituosen werden zuzüglich berechnet. Cocktails und Longdrinks werden mit einem Aufpreis von **je 6,00 €** zugebucht.

**Mit Ablauf der Pauschalzeiten werden alle Getränke nach Verzehr berechnet.**

### 5.2. Pauschale Spezial ab 50 Personen

#### **Alkoholfreie Getränke**

Pepsi | Pepsi light | Mirinda | 7Up | Spezi | Lichtenauer Tonic & Ginger Ale | Einsiedler Fassbrause | Bananennektar | Kirschnektar | Orangensaft | Apfelsaft | Erdbeersaft

#### **Heißgetränke**

Kaffee | Tee | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato | Heiße Schokolade

#### **Bier**

Radeberger Pils vom Fass | Urkrostitzer Schwarzbier vom Fass | Schöffelhofer Hefe hell & alkoholfrei | Radeberger-alkoholfrei | Biermixgetränke

#### **Sekt**

trocken | halbtrocken

#### **Weine**

Auswahl verschiedener Weine

#### **Spirituosen**

Wilthener-Feiner Alter Weinbrand | Obstler | Dooleys | Jägermeister | Becherovka  
Lauterbacher Tropfen

**9h - 52,00 €/Person ab 12 Jahre | 24,00 €/4-11-jährige Kinder**

**6h - 47,00 €/Person ab 12 Jahre | 20,00 €/4-11-jährige Kinder**

Kinder von 0-3 Jahre trinken kostenfrei

Spirituosen, welche nicht in der Pauschale enthalten sind, werden zuzüglich berechnet.  
Cocktails und Longdrinks werden mit einem Aufpreis von **je 6,00 €** zugebucht.

**Mit Ablauf der Pauschalzeiten werden alle Getränke nach Verzehr berechnet.**

## 6. Verleihequipment

**optional**

	<b>Preis pro Stück</b>
Steh Tisch mit Husse   weiß	20,00 €
Gedeckpauschale   Tellergerd	4,50 €
Menükarten   10 Stück	30,00 €
Mobile Leinwand	10,00 €
Beamer (HDMI) & Leinwand	40,00 €

Kinderstühle, Geschenketisch und Platz für DJ & Tanz sind vorhanden

Die musikalische Umrahmung, als Hintergrundmusik, ist über unsere Hausanlage kostenfrei nutzbar.

Ab 0.00 Uhr wird pro Stunde eine Servicepauschale in Höhe von **150,00 €** berechnet.

**Bitte beachten Sie, dass unser Servicepersonal bis maximal 2 Uhr zur Verfügung steht.**

## 7. Tischdekoration

**Standards vorhanden**

Teelichte, Papierservietten und einiges mehr ...

Wir beraten Sie gern des Anlasses entsprechender Tischdekorationen und Blumenarrangements. Unsere Räumlichkeiten können nach Absprache individuell, Ihren Wünschen nach, gestaltet werden. Dies erfolgt durch Eigenregie mit den von Ihnen bereit gestellten Dekoartikeln.

Gegen einen Pauschalpreis übernehmen wir gern die aufwendige Tischdekoration mit den von Ihnen bereit gestellten Dekoartikeln (Tischband, Gastgeschenke, Tischkärtchen, Platzieren der Blumenarrangements, ...).

<b>bis 49 Personen</b>	<b>75,00 €</b>
<b>ab 50 Personen</b>	<b>125,00 €</b>
<b>ab 80 Personen</b>	<b>180,00 €</b>

## 8. Raumgestaltung

Bei Raumumgestaltungen (Stuhlschleifen, Luftballons, Girlanden, etc. ...) berechnen wir pro Stunde und Personal **40,00 €**.

## 9. Zahlungsmodalitäten

Die Bezahlung erfolgt im Anschluss Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie die Zahlungsmodalitäten schon bei der Veranstaltungsabsprache ab.

Extra-Reinigungskosten, die durch Beschädigung oder Verschmutzung, beispielsweise im Außengelände durch Polterreste, verursacht wurden, werden dem Veranstalter der Feierlichkeit in Rechnung gestellt. Konfetti oder Konfettikanonen, sowohl im Innen- als auch im Außenbereich, sind nicht gestattet.

**Reinigungspauschale 150,00 €**

## Tischdekoration



## Raumgestaltung



## 10. Übernachtungsmöglichkeiten

Leider gibt es im Restaurant Pelzmühle keine Übernachtungsmöglichkeiten. Nachfolgend haben wir Ihnen einige Adressen in unmittelbarer Umgebung aufgelistet.

### **Adressen Hotels und Pensionen:**

#### **Ferienanlage Rabenstein**

Waldesrauschen 1, 09117 Chemnitz

01778080534

<http://www.urlaub-in-rabenstein.de>

#### **Hotel Schloss Rabenstein**

Thomas-Müntzer-Höhe 14, 09117 Chemnitz, Ortsteil Rabenstein

0371 444664-0

<http://www.hotel-schloss-rabenstein.de/rezeption>

#### **Ferienhaus Schmidtchen**

An den alten Lehden, 09117 Chemnitz

0371 / 820 54 16

0163 / 582 01 80

<http://www.pension-schmidtchen.de>

#### **Gasthof Zum scharfen Eck - Ralf Schultz**

Neukirchner Str. 1, 09221 Neukirchen/Erzgebirge

0371 2607157

<https://www.zumscharfeneck.de/>

## 11. Hunde

Ihre pelzigen Lieblinge sind bei uns natürlich willkommen. Gern stellen wir Ihrem Vierbeiner Wasser bereit.

## 12. *Anfahrt*

So finden Sie und Ihre Gäste uns auf den schnellsten und sichersten Weg:

### **Mit dem Auto**

Aus der Stadtmitte kommend auf der Zwickauer Straße stadtauswärts, an der Kreuzung Zwickauer Straße rechts auf die Oberfrohaer Straße einbiegen. An der nächsten Ampelkreuzung links fahren. Sie kommen direkt auf das Restaurant Pelzmühle zu. **Parkplätze sind verfügbar.**

**A 72:** Ausfahrt Chemnitz - Süd, B 173 (Neefestraße) Richtung Oberlungwitz, 2. Abfahrt rechts auf die Jagdschänkenstraße, Kreuzung Zwickauer Straße überqueren auf die Oberfrohaer Straße. An der nächsten Ampelkreuzung links fahren. Sie kommen direkt auf das Restaurant Pelzmühle zu. **Parkplätze sind verfügbar.**

**A 4:** Ausfahrt Limbach - Oberfroha, BS 244 (Oberfrohaer Straße) ca. 1,5 km Richtung Chemnitz, Ampelkreuzung rechts auf die Pelzmühlenstraße einbiegen. Sie kommen direkt auf das Restaurant Pelzmühle zu. **Parkplätze sind verfügbar.**

### **Mit dem Bus**

Vom Hauptbahnhof (über Zentralhaltestelle) verkehrt die Buslinie 32 bis zur Haltestelle „Am Unritzbach“. Von hier Fußweg ca. 5m in Richtung Pelzmühlenteich. Sie kommen direkt auf das Restaurant Pelzmühle zu.

## 13. *Kontakt*

Zur Ausrichtung und Planung Ihrer individuellen Veranstaltung, freuen wir uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch in der Pelzmühle begrüßen zu dürfen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns.

### **Ihre Ansprechpartnerin: Ulrike Burgemeister**

Restaurant Pelzmühle  
Pelzmühlenstraße 17  
09117 Chemnitz

Telefonnummer: 0371/523567  
E-Mail: info@pelzmuehle.de  
Internet: www.pelzmuehle.de

## 14. Unsere Partner

### **Wenn die Feste größer werden ...**

... steht Ihnen unser Partner GASTRO-MIETEN.DE mit Rat und Tat zur Seite.

GASTRO-MIETEN.DE  
info@gastro-mieten.de  
0371 836536-16

### **Ihr Firmenevent darf ganz besonders ausgefallen sein?**

Wie wäre es dann mit einem gemütlichen Platz auf unserer Windmühle zum Weinfest?

weinfest-chemnitz.de  
info@weinfest-chemnitz.de  
0371 836536-17

### **Sie sind mehr der kühle Typ?**

Buchen Sie Ihr Firmenevent auf dem Chemnitzer Weihnachtsmarkt  
- Düsseldorfer Platz – auf der 20m hohen Weihnachtspyramide!

weihnachtsmarkt-chemnitz.de  
info@weihnachtsmarkt-chemnitz.de  
0371 836536-17



EVENTS | CATERING | EQUIPMENT & MEHR  
**GASTRO-MIETEN.DE**  
 FIRMENFEIERN  
 KONGRESSE  
 JUBILÄEN U.V.M.

WENN DIE FESTE GRÖßER WERDEN...





[www.weinfest-chemnitz.de](http://www.weinfest-chemnitz.de)




[www.weihnachtsmarkt-chemnitz.de](http://www.weihnachtsmarkt-chemnitz.de)

## 15. AGB's der Pelzmühle für Veranstaltungen

### I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Veranstaltungsräumen des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Hochzeiten, Geburtstagen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen sowie Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Restaurants, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher schriftlich vereinbart wurde.

### II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Restaurant zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Restaurant eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Restaurant haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Restaurant die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grobfahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Restaurants beruhen. Einer Pflichtverletzung des Restaurants steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Restaurants auftreten, wird das Restaurant 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, das Restaurant rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlichen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Restaurant verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungs-Frist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Restaurants beruhen.

### III. Leistung, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Restaurant allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 20% erhöht werden.
4. Rechnungen des Restaurants sind sofort ohne Abzug zahlbar. Das Restaurant ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Dem Restaurant bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
7. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Restaurant berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
8. Der Kunde kann nur mit einer schriftlich anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Restaurants aufrechnen oder mindern.

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

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, sind in jedem Fall die vereinbarte Vorauszahlung 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 des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Restaurants auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Restaurant berechtigt, 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Buffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.

5. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummer 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

#### **V. Rücktritt des Restaurants**

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist vereinbart wurde, ist das Restaurant in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Kunde auf Rückfragen des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, ist das Restaurant ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls -höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; -Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;  
-das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist; -ein Verstoß gegen obige Klausel I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
5. Sollte nach offiziellen Vorgaben der Regierung die Veranstaltung nicht wie geplant durchführbar sein, entstehen für beide Parteien keinerlei Ansprüche.

#### **VI. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden am Veranstaltungstag, kann bei festgebuchten Leistungen, beispielsweise Buffets, Menüs oder gebuchten Leistungen über Dritte, beispielsweise Blumen bei der Abrechnung nicht mehr berücksichtigt werden.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Restaurant berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.

#### **VII. Mitbringen von Speisen und Getränken**

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen ist das Restaurant berechtigt ein Teller- oder Korkgeld dem Kunden in Rechnung zu stellen.

#### **VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

1. Soweit das Restaurant für den Kunden auf dessen Veranlassung technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretenden Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Restaurant diese nicht zu vertreten hat.
3. Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

#### **IX Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

1. Mitgeführte persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Restaurant. Das Restaurant übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants. 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.
2. Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

#### **X. Haftung des Kunden für Schäden**

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

#### **XI. Schlussbestimmungen**

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sowie der Verzicht auf die Schriftform haben schriftlich zu erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Restaurants.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.