



Veranstaltungsleitfaden



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
im
RESTAURANT
'VILLA MERTON'**

Die Villa Merton liegt im Diplomatenviertel, einem der elegantesten Frankfurter Quartiere. Alle Räume öffnen sich auf die Terrasse mit schönem Blick auf den Park und seine alten Bäume.

Jeder Raum verfügt über einen eigenen, individuellen Charakter.

Der *Colonial Raum* besticht durch alte handgedruckte Bildtapeten, welche die Geschichte der Kolonialisierung Amerikas dokumentieren.

Die vollkommen runde Bar präsentiert sich als ein origineller Raum für Empfang oder Aperitif. In unserem herrschaftlichen anmutenden Restaurant, unter stuckverzierten Decken möchten wir Ihnen das perfekte Zusammenspiel von Küche, Service und Ambiente bieten.

Im Obergeschoss befinden sich weitere Räume, die als exklusive Tagungs-/Rückzugs- und Speisemöglichkeiten bis zu 14 Personen gebucht werden können.

Bei uns finden Sie einen einzigartigen Rahmen für Ihre Veranstaltung von 2-100 Personen, von privaten Feierlichkeiten bis zum Business-Dinner.

Matthias Schmidt leitet, seit Sommer 2008 das achtköpfige Küchenteam der Villa Merton. In renommierten 2-Sterne-Häusern auf Sylt und in Stuttgart sammelte der ambitionierte Küchenchef sein Rüstzeug für die mehrfach ausgezeichnete Küche. Sein Leitgedanke: eine saisonale, originelle, reine und harmonische Küche, welche sich auf das wesentliche konzentriert und zugleich edel und voller Inspiration zu sinnlichen Erfahrungen anregt.

Restaurantleiter **Thierry Felden** vormals wirkend im Frankfurter Restaurant MICRO im cocoonclub, ist für die fachkundige Beratung aus der umfassenden Weinkarte und für den leidenschaftlichen Service am Gast verantwortlich.

Seine Servicephilosophie: dezent, kompetent und herzlich.

Zwei leidenschaftliche Gastronomie-Profis, die mit ihrem Team diese Leidenschaft für unvergessliche Genüsse an Sie weitergeben.





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

Raumkapazitäten :

Erdgeschoss:

Colonialraum 50qm :

Blocktafel bis max. 24 Personen
Runde Tische bis max. 45 Personen
Stuhlreihen bis max. 50 Personen
Stehempfang bis zu 60 Personen

Raummiete nach Vereinbarung.

Wintergarten 65 qm:

Blocktafel bis max. 27 Personen
Runde Tische bis max. 45 Personen
Stuhlreihen bis max. 70 Personen
Stehempfang bis zu 70 Personen

Bei Veranstaltungen im Wintergarten berechnen wir eine Raummiete von € 425,-.

Restaurant 54 qm + 20 qm:

Blocktafel bis max. 20 Personen
Runde Tische und 2 Tafeln bis max. 60 Personen

Allgemein:

Bei Exklusivbuchung des Hauses setzen wir eine Umsatzgarantie von € 6.000,- voraus.

Für eine Veranstaltung am Wochenende erheben wir eine Umsatzgarantie von € 3.000,-.

Die genannten Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer,





Raumkapazitäten :

1. Obergeschoss:

Kleines Besprechungszimmer 19 qm:

max. 12 Personen (Blocktafel)

Preis: € 200,00 pro Tag inkl. Reinigung

Frühstücksraum / Bistro 25 qm:

max. 14 Personen (Blocktafel) bzw. 20 Personen (Stuhlreihen)

Preis: € 245,00 pro Tag inkl. Reinigung

Balkonzimmer 23 qm:

max. 10 Personen (Blocktafel) bzw. 15 Personen (Stuhlreihen)

Preis: € 235,00 pro Tag inkl. Reinigung

Merton Lounge 16 qm:

max. 8 Personen (Blocktafel)

Preis: € 175,00 pro Tag inkl. Reinigung

-Für Clubmitglieder des Union International Club e.V. Frankfurt gelten gesonderte Bedingungen-

Die genannten Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer,





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB



„Aperos/Kleinigkeiten“

	Euro
Asiatischer Geflügelsalat im Löffel serviert Asian fine chicken salad served in a spoon	3,50
Drei Crostini verschieden belegt Three crostini with different toppings	4,50
Bauernbrot geröstet und belegt mit: Bread roasted with: - Büffelkäse und geschmorten Paprika - Mozzarella with braised red paprika - Gebeizter Lachs und Basilikum - basted salmon with basil - Landschinken und Oliventapenade - ham and olives tapenade	je 3,50
Gebackene Lauch-Quiche mit Lardo Baked leek quiche with Lardo	4,50
Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce Spring rolls with sweet and sour sauce	4,00



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB



Euro

Kleine Fleischwammerl ‚Villa Merton‘ mit grobem Senf
Small meatballs with whole grain mustard

3,50

Marinierte Büssumer Krabben mit Rote Beete Granitée und Dill
Marinated Büssumer crabs with beet root granitée and dill

4,50

Scampi im Knusperteig gebacken
Scampi fried in spring roll pastry

4,50

Canapés ‚Union International Club‘ (3 Stück pro Person)
Canapés ‚Union International Club‘ (3 pieces per Person)

9,00

Gelierte Oxtail mit Sherry und gebackener Blutwurst
Oxtail jelly with sherry and baked black pudding

5,00



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB



Regionales Menü

€ 61,00

Filet „kross“ von der Taunusforelle
auf Senfkartoffeln mit feinem Kräutersalat und Kaviarcreme-Fraîche
Filet "cross" of Taunus trout on mustard potatos with fine herb salad and caviar crème fraîche



Zwischenrippenstück vom Weiderind,
mit Süßen Zwiebeln, Selleriecreme und Burgunderjus
Roast beef with sweet onions, celery cream and Burgunder gravy



Zweierlei vom Winterapfel
mit Nusschaum
Two different kinds of winter apple with nut foam





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

Menü I

Gebeizter Loch Duart Lachs
mit eigenem Kaviar und Feldsalatvinaigrette
Stained Loch Duart salmon with caviar and corn salad vinaigrette



Schaumsuppe von späten Kartoffeln
mit Büsumer Krabben und Majoran
Cream soup of late potato with Büsumer crabs and marjoram



Rücken vom Salzwiesenlamm
„Sous Vide“ gegart
mit Spinat, Kichererbsencreme und Ras el-Hanout Jus
Back of salt marsh lamb cooked “Sous Vide” with spinach, chick pea cream and RAs el-Hanout gravy



Auswahl von Rohmilchkäse
von Maitre Affineur Waltmann
Selection of raw milk cheese of Maitre Affineur Waltmann



Mousse und Eiscreme von der Kacincea Schokolade
mit Muskovadomakronen
Mousse and ice cream of Kacincea chocolate with Muscovado macaroons

3 Gänge: € 66,00;

4 Gänge: € 76,00;

5 Gänge: € 86,00



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB



Menü II

Warm mariniertes Rotbarbenfilet
mit Gemüsebulgur und krossem Currychip
Warm marinated filet of red barbell with vegetable bulgur and curry chip



Bouillabaisse „Villa Merton“
mit Salzwassergarnelen und Sauce Rouille
Bouillabaisse “Villa Merton” with sea shrimps and sauce rouille



Gebratener Zander
auf Pastinakenpüree mit Warmer Trüffelvinaigrette
Roasted pike perch on parsnip puree with a warm truffles vinaigrette



Milchkalbshüfte
„rosa gebraten“
mit zweierlei Blumenkohl und Buchweizenjus
medium roasted haunch of suckling calf with two different kinds of cauliflower and buckwheat gravy



Auswahl von Rohmilchkäse
von Maître Affineur Waltmann
Selection of raw milk cheese of Maître Affineur Waltmann



Rote Beete Sorbet
mit Pistazie und Orange
Beet root sherbet with pistachio and orange

3 Gänge: € 66,00; 4 Gänge: € 76,00; 5 Gänge: € 86,00; 6 Gänge: € 96,00



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB



Menü III

Mild geräucherte Taubenbrust
auf buntem Linsensalat mit Soja- Minzjoghurt

Find smoked breast of pigeon on coloured lentil salad with soy - mint yoghurt



Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Kapstachelbeeren und Kernöl

Cream soup of nutmeg pumpkin with ground cherries and seed oil



Hummercroustillant

im Süßkartoffelsud mit Koriander und Kubebenpfeffer

Lobster croustillant in sweet potato stock with coriander and cubeb pepper



Kabeljau in Nussbutter

gebraten mit Senfkohl im Muschelsud

Codfish in nut butter roasted with mustard cabbage in shellfish stock



Odenwälder Rehrücken

mit Steckrübe und Mole Jus

Saddle of venison out of the Forest of Odes with turnip and mole gravy



Mandarinen Sorbet und Salat

mit Sternanis und Frischkäse

Sherbet and salad of mandarins with star anis and cream cheese

3 Gänge: € 66,00; 4 Gänge: € 76,00; 5 Gänge: € 86,00; 6 Gänge € 96,00



Pauschalen für Ihr **ganztägiges Business-Meeting** im 1. Obergeschoß

Tagungs- Arrangement

€ 55,00 pro Person

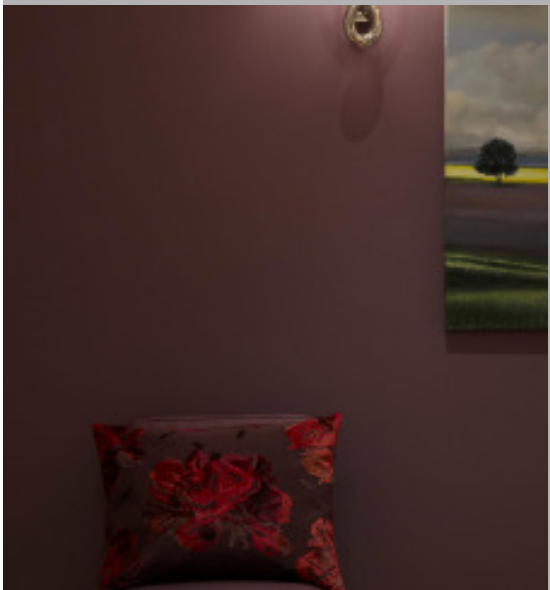
- 2 Tagungsgetränke (Fruchtsaft und Mineralwasser)
- 1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee sowie einer Ergänzung zur Auswahl (siehe unten) und frischem Obst am Vormittag
- 2 Gang Mittagessen inklusive 1 Softgetränk pro Person
- 1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee sowie einer Ergänzung zur Auswahl (siehe unten) und frischem Obst am Nachmittag

Unsere Wahlergänzungen für Ihre Kaffeepause:

- Sandwiches verschieden belegt
- Gebackene Lauch Quiche
- Vollkornbrot belegt mit Hüttenkäse und luftgetrocknetem Schinken
- Kleine Fleischschwammerln mit Kartoffelsalat
- Eine Auswahl an Schokoriegeln
- Trockenfrüchte Auswahl
- Kleine Obststarteletts
- Apfel Streuselkuchen
- Actimel Joghurt drinks
- Geschäumte Bananenmilch mit Ahornsirup

Eine Ergänzung zu jeder Pause frei wählbar inklusive der Pauschale.

Für jede weitere Ergänzung berechnen wir € 8,50 pro Person zusätzlich zur Pauschale.





Pauschalen für Ihr **Breakfast-Meeting** im 1. Obergeschoß

Frühstückspauschale „Basic“

- Kaffee und Tee
- Auswahl an Brot, Brötchen und Croissants
- Verschiedene Sorten Wurst und Käse
- Marmelade, Honig und Butter
- Orangensaft

€ 26,00 pro Person



Frühstückspauschale „Jump Start“

- Kaffee und Tee
- Orangensaft
- Auswahl an Brot, Brötchen und Croissants
- Verschiedene Sorten Wurst und Käse
- Marmelade, Honig und Butter
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli

€ 32,00 pro Person



Pauschalen für Ihr **Business-Lunch oder Dinner** im 1. Obergeschoß

Lunch- Arrangement

- 3 Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs
 - Mineralwasser und Heißgetränke während des Essens
 - Kleine Blumendekoration
 - Menükarten, auf Wunsch mit Ihrem Logo
- € 44,00 pro Person



Dinner- Arrangement

- 4 Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs
 - Mineralwasser und Heißgetränke während des Essens
 - Kleine Blumendekoration
 - Menükarten, auf Wunsch mit Ihrem Logo
 - Weiße Stuhlhussen
- € 95,00 pro Person



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

WEISSWEINE

	0,751 €
Riesling QbA	
Jochen Dreissigacker, Rheinhessen	28,00
Weissburgunder Tradition	
Philipp Kuhn, Pfalz	30,00
Sauvignon Selection	
Vincent Richard, Loire	34,00
Grivo Pinot Grigio DOC	
Volpe Pasini, Friaul Italien	34,00
Grüner Veltliner « Senftenberger „Burg“ »	
A & F Proidl, Österreich	35,00
Macon Villages Chardonnay	
Domaine Valette, Burgund	42,00





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

ROTWEINE

	0,751 €
Côtes Du Ventoux "Les Terrasses" (Grenache+Syrah+Cinsault)	
Château Pesquié, Rhône	32,00
Spätburgunder „Freinsheim“	
Rings, Pfalz	42,00
Guelbenzu Evo	
Navarra, Spanien	42,00
Rosso di Montepulciano "Sabazio"	
Tenuta la Braccessa, Toscana	42,00
Château Lousteauneuf	
Médoc	49,00





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

SCHAUMWEINE

		0,75l €
Pommery Brut		80,00
Pommery Brut Apanage	1,5l	160,00
Prosecco Spumante Brut Bellussi Valdobbiadene		40,00
Menger Krug Sekt Brut		40,00
Menger Krug Rosé Brut		42,00





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

GETRÄNKEKARTE

	l	€
Radeberger Pils vom Fass	0,3	4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5	4,50
Schöfferhofer Dunkel	0,5	4,50
Pepsi Cola, Mirinda, Seven Up	0,2	3,80
Schweppes, (Lemon, Ginger Ale, Tonic)	0,2	3,80
Apfelsaft	0,2	3,80
Apfelsaft	1,0	18,00
Orangensaft	0,2	3,80
Orangensaft	1,0	18,00
Orangensaft (frisch gepreßt)	0,2	8,00



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

GETRÄNKEKARTE

	l	€
Selters Naturell	0,75	9,00
Selters Classic	0,75	9,00
San Pellegrino	0,75	9,00
Aqua Panna	0,75	9,00
Longdrink	0,2	10,00
Martini Cocktail	0,05	9,00
Martini (bianco, dry, rot)	0,05	6,00
Campari pur	0,04	6,00
Campari Orange oder Soda	0,2	10,00
Portwein	0,05	8,00
Sherry	0,05	6,00





RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

KAFFEE -KAFFEESPEZIALITÄTEN

	€
Tasse Kaffee	3,50
Kännchen Tee Tea Star Collection	7,00
Kännchen Tee Kräuter	5,00
Latte Macchiato	5,00
Cappuccino	4,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	5,00
Tasse Schokolade	3,00
Digestif – separate Karte	



Allgemeine Informationen

Die Preisangaben im Rahmen unserer Angebote für Menü und Getränke sind
Inklusiv-Preise.

Evtl. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Für eingebrachte Ware vom Veranstalter berechnen wir folgendes Korkgeld:

Schaumwein	0,7	Euro	35,00
Wein	0,7	Euro	25,00
Digestif	0,7	Euro	65,00

Für eingebrachte Ware vom Veranstalter berechnen wir folgendes Tellergeld:

Euro 2,00 pro Person

Das Personal nach 24.00 Uhr wird nach effektivem Einsatz berechnet.

Bei Veranstaltungen ab der ersten Stunde

Küchenchef/Oberkellner	Euro	42,00
Mitarbeiter im Service/Küche	Euro	30,00

Die genaue Personenzahl muss 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen.

Diese Personenzahl ist auch Rechnungsgrundlage.

Bei Stornierungen verweisen wir auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Für evtl. Schäden haftet der Veranstalter.

Die GEMA Gebühren trägt der Veranstalter



RESTAURANT
VILLA MERTON.

IM UNION INTERNATIONAL CLUB

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck
den er zurücklässt, ist bleibend.“

- Johann Wolfgang von Goethe -

Wir freuen uns,
Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen heißen zu dürfen.

Für weitere Fragen
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kofler & Kompanie AG
Restaurant Villa Merton
Am Leonhardsbrunn 12
P: +49 (0) 69 / 70 30 33
F: +49 (0) 69 / 70 73 820

nstarkloff@koflerkompanie.com

www.koflerkompanie.com



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich der Geschäftsbedingungen

1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Belieferungsverträge sowie Verträge über die Mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen.

1.2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers/ Veranstalters finden keine Anwendung. Sonstige anderweitige Vereinbarungen und Absprachen gelten nur, soweit sie mit der Kofler & Kompanie AG ausdrücklich vereinbart bzw. bestätigt sind.

2. Angebot und Vertragsabschluss

2.1. Der Vertrag kommt erst durch schriftliche Bestätigung bzw. eine schriftliche Vertragserklärung von Kofler & Kompanie AG, insbesondere durch Leistungsangebote und Angebotsannahme zustande. Mündliche Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Verbindlichkeit der schriftlichen Bestätigung durch Kofler & Kompanie AG. Ein Vertragsabschluss kommt nur zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt und der Vertrag rechtswirksam unterschrieben ist. Vertragsänderungen und neue Angebote müssen ebenfalls schriftlich abgefasst und /oder von Kofler & Kompanie AG bestätigt werden.

3. Leistungsumfang

3.1. Zu den Leistungen der Kofler & Kompanie AG zählen alle Sach- und Dienstleistungen, die zur Durchführung der in Auftrag gegebenen Veranstaltung erforderlich sind. Der Kofler & Kompanie AG ist es gestattet, Sub-Unternehmer die Ausführung des Auftrages zu übertragen.

3.2. Der genaue Gegenstand der Leistung ergibt sich aus dem zwischen den Parteien geschlossenen Vertrag.

3.3. Unser umfangreiches Sortiment ist ständig vor allem saisonalen Veränderungen unterworfen.

Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend. Oben genannte Preise gelten nur für den Gesamtauftrag und für die angebotene Personenzahl.

3.4. Beinhaltet der Vertrag die Mietweise Überlassung von Räumlichkeiten, gelten

diese Geschäftsbedingungen, es sei denn, es wurde ein gesonderter Mietvertrag abgeschlossen.

4. Lieferung

4.1. Die in der konkret getroffenen Vereinbarung angegebenen Liefer- und Leistungstermine sind grundsätzlich verbindlich.

4.2. Die Kofler & Kompanie AG wird jedoch von der Lieferverpflichtung frei, wenn die Kofler & Kompanie AG an der Erfüllung ihrer Verpflichtung durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen gehindert wird, die sie trotz der nach den Umständen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte, z.B. bei höherer Gewalt, Betriebsstörungen wie Streik oder Aussperrung, behördlichen Eingriffen, Verzögerung in der Anlieferung wesentlicher Rohstoffe usw. und wenn durch die oben angegebenen Umstände die Lieferung oder Leistung unmöglich wird. Hierbei ist es unerheblich, ob die angegebenen Hinderungsgründe beim Auftraggeber oder bei der Kofler & Kompanie AG eintreten.

4.3. Wird die Kofler & Kompanie AG gemäß Ziff. 4.2 von der Lieferverpflichtung frei, so entfallen etwaige hieraus hergeleitete Schadenersatzansprüche und Rücktrittsrechte des Auftraggebers.

4.4. Der Auftraggeber ersetzt der Kofler & Kompanie AG alle zur Durchführung des Auftrages bis zum Zeitpunkt des Eintritts eines Ereignisses gemäß Ziff. 4.2 entstandenen erforderlichen Kosten.

5. Zahlung, Verzug, Aufrechnung

5.1. Die Kofler & Kompanie AG kann im Rahmen einer Vereinbarung vom Auftraggeber eine angemessene Anzahlung verlangen. Wird eine Anzahlung vereinbart, ohne dass der genaue Veranstaltungstermin feststeht, wird die Anzahlung spätestens 14 Tage vor dem zu bestimmenden Veranstaltungszeitpunkt fällig.

5.2. Die Schlussrechnung bzw. der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt der Rechnung fällig. Die vereinbarten Preise verstehen sich zusätzlich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

5.3. Die anfallenden Kosten und Gebühren, z.B. für Zolldeklaration und -abfertigung,

Luftfracht und Landtransport, Einfuhrpapiere, Veterinärzeugnisse, Proformarechnung, Pflanzenschutzzeugnis, Personalkosten wie Hotelunterkunft, Spesen, Stundenansätze, Visagebühren, Transfer vor Ort gehen zu Lasten des Auftraggebers.

5.4. Die Zollfreigabe der Waren hat der Auftraggeber herbeizuführen.

5.5. Bei Zahlungsverzug werden Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweils gültigen Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt. Wenn im Einzelfall keine Preise vereinbart wurden, gelten die Preise gemäß der jeweils aktuellen Preisliste.

5.6. Die Kofler & Kompanie AG ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn die in dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten sich erhöhen und zwischen dem Vertragsabschluss und der Lieferung bzw. der Überlassung zu Verfügung zu stellerder Räumlichkeiten an den Kunden mehr als vier Monate liegen.

5.7. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Kunden ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

5.8. Um einen reibungslosen Ablauf ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, bitten wir generell um rechtzeitige Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie der endgültigen Personenzahl. Sollte die Veranstaltung aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen ausfallen oder von diesem storniert werden, bzw. sich die Personenanzahl verringern, erhält die Kofler & Kompanie AG bei Bekanntgabe des Ausfalls

zwischen zwei und einer Woche vor Beginn der Veranstaltung 50%

zwischen einer Woche und vier Tagen vor der Veranstaltung 80%

weiter bei Bekanntgabe ab vier Tage vor der Veranstaltung 100%

des (bei Reduktion der Personenzahl: anteilmäßig) vereinbarten Entgeldes. Dies ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach Rechnungslegung.

6. Beanstandungen

6.1. Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem ausführenden Betrieb bzw. dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Die Parteien bemühen sich, bei den vertraglichen Absprachen jeweils eine verantwortliche Kontaktperson zu benennen.

6.2. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren und Leistungen der Kofler & Kompanie AG müssen unverzüglich mündlich bzw. telefonisch, spätestens jedoch innerhalb von zwei Tagen nach der Entdeckung schriftlich mitgeteilt werden.

6.3. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht gem. Ziff. 6.1 und 6.2 nicht fristwahrend nach können daher die Mängel auf Grund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig, während oder bis zum Ende der Veranstaltung, behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadenersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

7. Gefahrtragung & Transport

7.1. Versenden wir die Ware oder den Mietgegenstand nach einem andern Ort als unseren Firmensitz, so geht die Gefahr auf den Kunden über, sobald wir die Ware oder den Mietgegenstand dem mit der Versendung beauftragten Spediteur, Frachtführer oder sonstigen Dritten ausgeliefert haben. Erfolgt die Versendung mit unseren eigenen Fahrzeugen, so geht die Gefahr über mit dem Zeitpunkt der Ankunft unserer Fahrzeuge am Bestimmungsort des Kunden. Der Kunde trägt die Transportkosten von unserem Firmensitz zu dem Bestimmungsort. Verbrauch und Fehlmengen werden im Hauptbetrieb in Frankfurt gezählt und festgestellt.

7.2. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände, befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Die Kofler & Kompanie AG übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Die Kofler & Kompanie AG übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigungen keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz von Kofler & Kompanie AG.

7.3. Ansonsten haftet die Kofler & Kompanie AG, außer in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten und begrenzt auf die jeweiligen Deckungssummen der Betriebshaftpflichtversicherung.

7.4. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, etwa solche am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus dem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

7.5. Die Kofler & Kompanie AG kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

8. Gewährleistung

Ansprüche des Auftraggebers wegen fehlender zugesicherter Eigenschaften können nur dann hergeleitet werden, wenn die zugesicherten Eigenschaften von der Kofler & Kompanie AG in der Auftragsbestätigung ausdrücklich als solche bezeichnet werden. Ansonsten bestehen diesbezüglich keine Ansprüche des Auftraggebers.

9. Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen bedürfen der Schriftform. Dasselbe gilt im Hinblick auf diese Schriftformerfordernis.

10. Teilunwirksamkeit

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen vertraglichen Bestimmungen verpflichten sich die Vertragsparteien, diese unverzüglich im Wege ergänzender Vereinbarung durch eine solche schriftliche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der unwirksamen Bestimmung wirtschaftlich am nächsten kommt.

11. Erfüllungsort, Gerichtsstand

11.1. Erfüllungsort- und Zahlungsort ist der Geschäftssitz der Kofler & Kompanie AG.

11.2. Unter Kaufleuten gilt für alle, aus dem Vertragsverhältnis sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit entstehenden Rechtsstreitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Frankfurt am Main.

12. Anwendbares Recht

Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland