



Tagungsmappe Restaurant AVUS

Tagen
im Restaurant AVUS

Ihr Platz mit repräsentativem Ambiente im Audi Forum Ingolstadt!

Eine freundliche Atmosphäre, multimediale Technik, exquisite Snacks und kulinarische Feinheiten versprechen den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Das Restaurant AVUS im ersten Obergeschoss im Audi Forum Ingolstadt bietet mit drei individuell erweiterbaren Privaträumen sowie dem Konferenzraum Wintergarten Platz für Ihre Tagung, Workshop, Konferenz, Präsentation, Business-Meeting oder Geschäftsessen.

Die Räume sind öffentlich und können von allen interessierten Besuchern gebucht werden.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen und Auskünfte sowie zur Angebotserstellung stehen wir Ihnen sehr gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Frau Angela Ebert

+49 841 89 41142

ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com

Marché Mövenpick Deutschland GmbH
Restaurants | Audi Forum Ingolstadt
Auto-Union-Straße 1
85057 Ingolstadt, Deutschland



Bild: Audi AG

Der Raum Wintergarten	<p>Mitten im Herzen des Audi Forum Ingolstadt bietet der Raum Wintergarten mit seiner Panorama-Glasfassade ein außergewöhnliches Ambiente mit großartigem Blick über die Audi Piazza.</p> <p>Der Konferenz- und Veranstaltungsraum mit einer Kapazität von bis zu 50 Personen ist mit der neuesten Multimediatechnik ausgestattet und perfekt für Workshops, Konferenzen, Präsentationen oder Business-Meetings geeignet.</p> <p>Viel Tageslicht und eine moderne OLED-Beleuchtung sorgen für die passende Atmosphäre. Ein Aufzug führt direkt ins Foyer Wintergarten, das galerieartig über dem Zentralen Empfang des Audi Forum Ingolstadt liegt.</p>
Größe	78 m ²
Bestuhlungsmöglichkeit	U-Form für max. 25 Personen Parlament für max. 30 Personen Kinobestuhlung für max. 50 Personen
Technik im Raum	103 Zoll-Bildschirm, Dokumentenkamera, Videokonferenzanlage, integrierte Lautsprecher und Presenter kostenfreies WLAN
Tagungsequipment	Flip-Chart, Metaplanwand, Moderatorenkoffer, Rednerpult
Raummiete	halbtags / ganztags 400,00 € / 600,00 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Die Privaträume Die Audi-Rennfahrerlegenden Nuvolari, Stuck & Rosemeyer waren Namensgeber für die Privaträume des Restaurant AVUS.

Länglich geschnitten und lichtdurchflutet in warmen Holztönen gehalten, bieten sich die Räume explizit für Tagungen im kleinen Rahmen, ein Business-Meeting oder für ein ungestörtes Geschäftsessen an.

Nuvolari 17 m², 2 – 4 Personen am Konferenztisch

Stuck 25 m², 4 – 6 Personen am Konferenztisch

Rosemeyer 27 m², 4 – 8 Personen am Konferenztisch

Bezüglich der Kombinierbarkeit der Räume beraten wir Sie gerne.

Bestuhlungsmöglichkeit Konferenztisch

Technik im Raum 65 Zoll oder 80 Zoll LCD-Bildschirm, Videokonferenzanlage, Dokumentenkamera, kostenfreies WLAN

Tagungsequipment 1 Flip-Chart, 1 Metaplanwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Rednerpult

Raummiete	halbtags	ganztags
pro Raum	140,00 €	210,00 €
für 2 Räume	210,00 €	315,00 €
für 3 Räume	290,00 €	435,00 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.

Gerne bieten wir Ihnen ab 8 Personen unser Tagungspauschalen an:

Pauschale 1

- Tagungspauschale bis zu 4 Stunden
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Biolimonden
Verschiedene Kaffee und Tee Spezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause mit frischem Obst und einem Snack.

Pro Person 19,50 €

Pauschale 2

- Tagungspauschale ganztags
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Biolimonden
Verschiedene Kaffee und Tee Spezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause mit frischem Obst und einem Snack.
- Kaffeepause am Nachmittag mit saisonalen Blechkuchen

Pro Person 25,50 €

Pauschale 3

- Tagungspauschale ganztags
- Tagungstechnik: Flipchart, Flatscreen, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, gratis WLAN
- Getränke: Mineralwasser still / spritzig
Verschiedene NOW-Biolimonden
Verschiedene Kaffee und Tee Spezialitäten aus dem Vollautomaten
- Kaffeepause am Vormittag mit frischem Obst und einem Snack.
- Mittagessen Selbstbedienung am reichhaltigen Marktbuffet
- Kaffeepause am Nachmittag mit saisonalen Blechkuchen

Pro Person 49,50 €



Bild: Audi AG

Soft- und Heißgetränke zu Ihrer Tagung

Softgetränke

Bad Brückener Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
still / medium / spritzig	0,50 l	5,50 €
	0,75 l	7,50 €
Fruchtsäfte, verschiedene Sorten	0,20 l	4,20 €
Coca Cola, light/zero, Mezzo Mix	0,33 l	3,90 €
Now Bio-Limonaden, verschiedene Sorten	0,33 l	4,20 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,90 €
Frisch gepresster Multivitaminsaft	0,2 l	4,90 €

Die Verrechnung erfolgt nach Bedarf und Verbrauch.

Heißgetränke

Kanne Filterkaffee	1,50 l	23,00 €
Kanne Tee	1,00 l	16,00 €

Im Foyer Wintergarten steht Ihnen eine mobile Kaffeemaschine zur Verfügung.

Kaffee Crème	Tasse	3,40 €
Milchkaffee	Tasse	4,20 €
Cappuccino	Tasse	4,20 €
Espresso	Tasse	3,20 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,20 €
Latte Macchiato	Glas	4,50 €
Eilles Teeauswahl	Glas	3,40 €

Die Verrechnung erfolgt nach Bedarf und Verbrauch.

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Snacks zu Ihrer Tagung

Herzhafte Snacks

Mini Vollkornschanzel und Bürli
wahlweise belegt mit je Stück 3,90 €

- Kochschinken, Kresse und Gurke
- Luftgetrockneter Schinken, und Meerrettich
- Humus, Tomate und Basilikum
- Bergblütenkäse, Körniger Frischkäse und Feige

Focaccia Brot
wahlweise belegt mit je Brot 3,90 €

- Thunfischcreme, Tomate und frischem Salat
- Putenschinken, Frischkäse, Gurke und Spinat
- Gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Pesto und Rucola
- Salami, Käse, Kräutercreme und Salat

Schwarzbrot
wahlweiser Aufstrich je Scheibe 2,20 €

- Erbse und Karotten
- Apfel, Meerrettich und Rote-Beete
- Tomate und Rucola
- Thunfisch und Zwiebel

Butterbrezen Stück 2,50 €
Gemügesticks mit Kräuterdipp im Glas Stück 2,50 €

Süße Snacks aus unserer Patisserie

Saisonalen Blechkuchen Stück 3,50 €

Verschiedene Mini Gugelhupf Stück 2,20 €

Bio Buttercroissant Stück 2,50 €

Mini Nuss-Nougat Croissant Stück 2,20 €

Gemischter Obstkorb pro Person 3,00 €

Obstspieße Stück 3,00 €

Bircher Müsli im Glas Stück 2,50 €

Schoko- und Müsliriegel Stück 2,50 €

Mini Gebäck Stück 2,50 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Buffet- & Menüvorschläge für Ihre Tagung

Selbstbedienung am reichhaltigen Marktbuffet

Regionale Gerichte und Grillspezialitäten,
knackige Salate, feine Pasta,
sowie Kuchen aus der hauseigenen Konditorei

pro Person 29,50 €

Audi Forum – Feine Leckereien im Foyer Wintergarten oder Foyer Rosemeyer an Stehtischen

- Mini-Rösti mit Räucherlachs und Meerrettich
- Antipasti Spieß
- Kürbis Feta Salat mit Kernen und Öl
- Blätterteig Tomaten Tasche
- Roastbeef auf Asiatischem Salat
- Chili-Mango-Salat mit Koriander und Garnele

Stück 4,50 €

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.



Lunch im Restaurant AVUS

Menüempfehlungen im Restaurant AVUS ab 8 Personen buchbar

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Speisenauswahl für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden.
Bei Unverträglichkeiten spricht Ihnen unser Service vor Ort sehr gerne individuelle Empfehlungen aus.

Menü 1

Tomaten – Brot – Salat mit Honig, Basilikum Vinaigrette

Saltimbocca von der Maispoularde auf cremiger Polenta,
Zucchini und Salbeijus

wahlweise

Italienisches Pfannengemüse mit Kartoffelgnocchi und Rucola

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Pro Person 45,00€

Menü 2

Champion Süsspchen mit Lauch

Gebratenes Schweinefilet auf Gnocchi,
italienisches Pfannengemüse und Balsamico-Jus

wahlweise

Spaghetti alla Puttanesca

Tiramisu mit frischen Beeren

Pro Person 49,00€



Menü 3

Gesottener Tafelspitz mit Frankfurter Sauce, Radieschen und Kresse

Gebratene Dorade mit Bandnudeln, Pinienkern Spinat und Zitronenthymianschaum
wahlweise

Auberginenauflauf mit Ruccola

Panna Cotta mit Blaubeeren

Pro Person 53,00€

Zu allen Menüs reichen wir Butter, ofenfrisches Baguette und Brot.

Die genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.

Bitte beachten Sie, dass die spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Gedeckzahl als Verrechnungsgrundlage dient. Darüberhinausgehende Bestellungen werden zusätzlich verrechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

1. Geltungsbereich

1. Die nachstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen gelten für die Überlassung von Bankett- und Restaurträumen seitens des Auftragnehmers sowie für das Dienstleistungsangebot (Catering) zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen an den Auftraggeber (im folgenden Veranstalter oder Auftraggeber).
2. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung, Verjährung

1. Jede Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen wird mit der schriftlichen Bestätigung für beide Seiten bindend. Alle Angebote sind freibleibend.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die für die Veranstaltung notwendigen behördlichen Genehmigungen, Erlaubnisse, etc. hat der Veranstalter auf seine Kosten zu beschaffen. Ihm allein obliegt auch die Verpflichtung bezüglich der GEMA, Brandwache, o.ä. Die Erfüllung der zuvor genannten Verpflichtungen hat er auf Verlangen nachzuweisen.
4. Die für die Veranstaltungsräume geltenden Vorschriften der Polizei, Feuerwehr und Ordnungsämter müssen durch den Veranstalter eingehalten werden. Der Auftragnehmer bzw. dessen Beauftragte können zur Einhaltung Weisungen erteilen.
5. Der Auftragnehmer haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Auftraggebers auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Auftragnehmers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Auftragnehmers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Auftragnehmers auftreten, wird der Auftragnehmer bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Auftraggebers bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Auftraggeber ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Auftraggeber verpflichtet, den Auftragnehmer rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
6. Alle Ansprüche gegen den Auftragnehmer verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in drei Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen.

3. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Sofern ausdrücklich Nettopreise angeboten wurden, sind diese zzgl. der gesetzlichen MwSt. zahlbar. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Auftragnehmer allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhoben werden.
2. Der Auftragnehmer ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.
3. Rechnungen unter EUR 150,00 sind sofort nach der Veranstaltung zu zahlen. Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Ein Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrecht ist ausgeschlossen, es sei denn, die Forderung ist unbestritten oder gerichtlich festgestellt. Während des Verzugs ist der Auftragnehmer berechtigt, die ausstehende Forderung für das Jahr mit fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu verzinsen (§ 288 Abs. 1 BGB).

4. Rücktritt des Auftragnehmers

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Auftragnehmer gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Auftragnehmer ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Auftragnehmer berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Auftragnehmer nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. in der Person des Veranstalters oder Zwecks gebucht werden.
 - der Auftragnehmer begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Auftragnehmers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Auftragnehmers zuzurechnen ist.
 - ein Verstoß gegen oben 1.2 vorliegt.
3. Der Auftragnehmer hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es besteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen den Auftragnehmer, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten.

5. Rücktritt des Veranstalters

1. Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
3. Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Veranstalter zu tragen ist.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Mindest – Menüpreis – Bankett x Personenzahl.
5. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

6. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
2. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung schriftlich mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Auftraggeber um maximal 5 % wird vom Auftragnehmer bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt. Der Auftraggeber hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
4. 3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken / Umsatzgarantie

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Auftragnehmer für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Auftragnehmer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Auftragnehmers bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Auftragnehmers gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Auftragnehmer diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Auftragnehmer pauschal erfassen und berechnen.
3. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Auftragnehmers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
4. Störungen an, vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten, technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit der Auftragnehmer diese Störungen nicht zu vertreten hat.
5. Bei der Anmietung von Beschallungen oder anderer Fremdtechnik gelten zusätzlich die AGBs des jeweiligen Anbieters. Im Fall eines Rücktritts der angemieteten Fremdtechnik gelten die Stornierungsgebühren laut den AGBs des jeweiligen Fremdanbieters.

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Auftragnehmer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen. Werden durch das Anbringen / Ausstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Auftragnehmer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum kann der Auftragnehmer für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
2. Der Auftragnehmer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kaution, Bürgschaften) verlangen.

11. Werbung

1. Erfolgt eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen des Auftragnehmers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

12. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Sitz des Restaurants.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Sitz des Restaurants. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Sitz des Restaurants.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam, nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



Frühlingsmenüs im Restaurant AVUS ab 8 Personen

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am Restaurant AVUS und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Feierlichkeit.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, um für Ihre Festlichkeit einen anspruchsvollen und passenden Rahmen zu bieten. Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und daraufhin bei uns begrüßen zu dürfen.

Nachfolgend finden Sie einige Kreationen unseres Küchenchefs Thomas Pöferlein. Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Speisenauswahl, für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden. Selbstverständlich können die einzelnen Gänge aus den verschiedenen Menüs frei und flexibel kombiniert werden. Zu vegetarischen Gerichten oder bei Unverträglichkeiten, empfiehlt Ihnen unser Service vor Ort sehr gerne eine Alternative.

Frühlingsmenü 1

Schnittlauchcrème
mit Kartoffelstampf und Krabben

Gebratenes Doraden Filet
auf Aquarello-Risotto-, Möhre und Safranschaum

Vanillecrème auf Crumble,
Erdbeere und Rhabarbereis

Pro Person 46,00 €

Frühlingsmenü 2

Ceviche von der Königsmakrele,
Tamarillo und Tomate

Gebratene Hähnchenbrust vom Geflügelhof Schönacher
mit gebratenem Lauch, Perlgraupen und Madeirajus

Yuzu-Tarte mit Joghurt

Pro Person 49,00 €



Frühlingsmenü 3

Dreierlei Bruschetta
mit Tomate, Avocado, Zwiebel

Gebratener Lammrücken auf Fregola Sarda,
Ruccola und Kartoffelsud

Mascarponecrème
mit Amarettini und Himbeeren

Pro Person 52,00 €

Frühlingsmenü 4

Törtchen von Büffelmozzarella,
Mango und Wildkräuter

Filet vom Strohrind
mit Erbsen-Kartoffelmousselin,
Portwein Schalotten und Zitronen-Thymian Jus

Französischer Käseauswahl
mit Feigensenf

Pro Person 75,00 €

Wählen Sie gerne eine zusätzliche vegetarische Alternative:

Risotto Milanese mit gebratenem Lauch 

Couscous im Nori-Tempura-Mantel mit Möhre und Kräuter 

Zu allen Menüs reichen wir Butter, ofenfrisches Baguette

Die genannten Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Da alle Zutaten individuell für Ihr Menü eingekauft werden, benötigen wir die Auswahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Bitte beachten Sie, dass die spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Gedeckzahl als Verrechnungsgrundlage dient. Darüberhinausgehende Bestellungen werden zusätzlich verrechnet.

Für Fragen und Auskünfte sowie zur Angebotserstellung stehen wir Ihnen sehr gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Angela Ebert
Restaurants im Audi Forum
Veranstaltungsbüro

Fon: 0841 89 41142

Mail: Ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com