



## Tagungsmappe - 2017

Liebe Gäste,

das Landhaus Odaia ist der geeignete Ort für Ihre Tagung, Ihr Seminar oder Ihr Firmen-Event, wenn Sie Wert auf Ruhe, Konzentration und Komfort in einer gemütlichen, stilvollen Atmosphäre legen und eine ungestörte, liebevoll ausgerichtete Feier wünschen.

Das erwartet Sie außerdem bei uns:

- ❖ Drei Veranstaltungsräume, davon zwei als Tagungsräume geeignet
- ❖ Großer Hof und Garten für Events im Freien
- ❖ Attraktive Pauschalen für Weihnachts- und Firmenfeiern
- ❖ Viele Ideen, um Ihr Firmen-Event abwechslungsreich zu gestalten
- ❖ Möglichkeit, individuelle Wünsche und Vorstellungen umzusetzen
- ❖ Moderne Landhausküche mit mediterranen Einflüssen
- ❖ Ein Gästezimmer
- ❖ Ausreichend Parkmöglichkeiten

Im Weiteren finden Sie einen Überblick über unser Haus und die verschiedenen Angebote, die wir für Sie entwickelt haben. Wenn Sie eigene Vorstellungen haben, kommen Sie einfach auf uns zu: Wir überlegen uns gemeinsam mit Ihnen eine passende Lösung.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten ein Angebot anfordern, dann schreiben Sie uns jederzeit an [info@odaia.de](mailto:info@odaia.de) oder rufen uns einfach an unter 09334-975995.

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Es würde uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf  
Gastgeberin Landhaus Odaia

Landhaus Odaia ♦ Gaubüttelbrunner Str. 17 ♦ 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf  
Tel. 09334-975995 ♦ Email: [info@odaia.de](mailto:info@odaia.de) ♦ [www.odaia.de](http://www.odaia.de)

## *Sie finden im Folgenden:*

Die Räumlichkeiten im Einzelnen	S. 3
Tagungspauschalen	S. 5
Vorschläge Mittagessen	S. 6
Weihnachtsfeiern	S. 7
Adventsdinner	
Landhaus Weihnachten	
Winter-Barbecue	
Weihnachtliches Fondue-Buffer	
Adventsbrunch	
Weitere Ideen für Firmen-Events	S. 11
Sommerfest mit Barbecue	
Spanischer Abend mit Tapas-Buffer	
Verschiedene Rahmenprogramme	S. 12
Whiskey Tasting	
Rum Tasting	
Gin Tasting	
Grappa Tasting	
American Craft Beer Probe	
Kulinarische Weinprobe	
Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 14



## Die Räumlichkeiten im Einzelnen

### Stübchen

Der gemütliche Charakter des Landhauses kommt im Stübchen besonders schön zur Geltung. Geeignet ist dieses für Feiern mit kleinen Gesellschaften. Der warme Rotton und das fein-rustikale Flair verleihen Ihrer Veranstaltung einen intimen, persönlichen Rahmen.

Max. 30 Personen

### Großer Salon

Für Feierlichkeiten, Tagungen und Seminare mit höherer Teilnehmerzahl finden Sie in unserem Großen Salon den passenden Raum mit eleganter Atmosphäre. Die zehn großen Fenster sorgen für viel Licht und die breite Bibliothekswand für eine sehr private Atmosphäre.



Firmenfeiern: max. 60 Personen

Tagungen/Seminare: max. 30 Personen

### Gewölbekeller

Unser urig gemütliches Gewölbe mit seinem Kaminofen und vielen Kerzen bietet Ihnen einen Veranstaltungsort der ausgefalleneren Art. Für eine Feier mit dem besonderen Etwas.

Auch für kreative Seminare oder Workshops ist dieser Raum geeignet und bleibt selbst im Hochsommer angenehm kühl – ideal für gute Konzentration bei längeren Workshops.

Firmenfeiern: max. 42 Personen

Seminare/Workshops: max. 16 Personen

### Hof und Außenterrassen

Einen der schönsten Plätze für Ihr Sommerfest finden Sie in unserem Hof und Garten, mitten im idyllischen Dörfchen Sulzdorf. Geschmackvoll dekorierte Zelte, das üppige Grün des Gartens und die mit Lichterketten geschmückten Bäume werden Ihre Gäste verzaubern.

Ebenfalls können bei schönem Wetter Seminare ganz spontan nach außen verlagert werden.

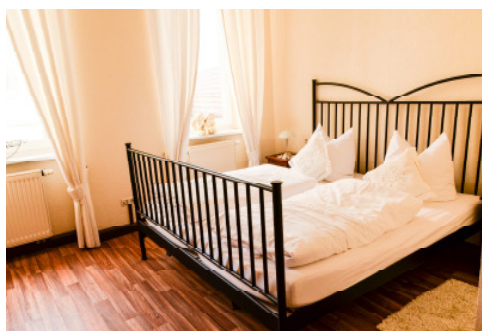
Max. 80 Personen

### Gästezimmer

In unserem Haus steht aktuell ein behagliches Gästezimmer zur Verfügung, das mit viel Liebe zum Detail eingerichtet wurde und eine heimelige Atmosphäre vermittelt. Dieses können Sie beispielsweise buchen, wenn Sie Ihre Veranstaltung schon vormittags vorbereiten möchten oder als Seminarleiter eine weitere An- oder Abreise haben, um ganz entspannt und bereits vor Ort in den Tag zu starten.

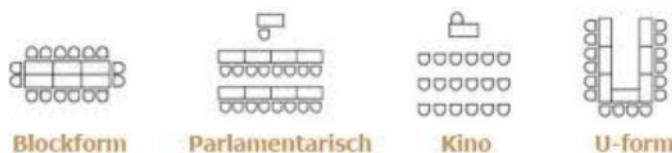


Für Ihren Laptop steht ein W-LAN Zugang zur Verfügung.



Weitere Gästezimmer gibt es im 4 km entfernten Giebelstadt.

## Bestuhlungsmöglichkeiten und Raummiete



### Tagungsbestuhlung

Raum	Größe ca.	Blockform max.	Parlament max.	Kino max.	U-Form max.	Raummiete
Großer Salon	67 m <sup>2</sup>	24	30	60	22	150 €
Gewölbekeller	50 m <sup>2</sup>	16	14	30	-	110 €

Die Raummiete bezieht sich jeweils auf 8 Stunden.

Bei Halbtagesveranstaltungen berechnen wir 2/3 der Tagesmiete.

Landhaus Odaia ♦Gaubüttelbrunner Str. 17 ♦ 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf  
 Tel. 09334-975995 ♦Email: info@odaia.de ♦www.odaia.de

# Tagungspauschalen

(ab 10 Personen)

## Tagungspauschale Basic

- ❖ Tagungsraum mit kostenfreiem W-LAN
- ❖ Standard-Tagungstechnik (Flipchart, Leinwand, Pinnwand)
- ❖ Eine Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Teeauswahl und Gebäck
- ❖ Mineralwasser im Raum unlimitiert
- ❖ Mittags Imbiss mit Suppe und zwei ½ belegten Brötchen (pro Person)
- ❖ Eine Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Teeauswahl und hausgemachtem Kuchen

Preis pro Person 28,00 €

## Tagungspauschale Standard

- ❖ Tagungsraum mit kostenfreiem W-LAN
- ❖ Standard-Tagungstechnik (Flipchart, Leinwand, Pinnwand)
- ❖ Eine Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Teeauswahl, Gebäck und Obst
- ❖ Mineralwasser und Apfelsaft im Raum unlimitiert
- ❖ Mittags 2-Gang-Menü mit einem Softgetränk (0,4 l) (pro Person)
- ❖ Eine Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Teeauswahl und hausgemachtem Kuchen

Preis pro Person 35,00 €

Jede Veranstaltung ist individuell. Teilen Sie uns deshalb gerne Ihre Wünsche mit und wir erstellen Ihnen ein Angebot für eine Tagungspauschale, die alles beinhaltet, was Sie benötigen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Ideen, wie Sie Ihre Tagung ergänzen können.

## *Ideen für Extras zu den Kaffeepausen*

Obstauswahl	1,50 €
Butterbrezel	1,50 €
½ belegtes Brötchen	1,80 €
Joghurt mit Müsli oder Bircher Müsli	1,50 €
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	5,00 €
Canapées (verschiedene Sorten)	zw. 2,00 € - 2,50 €
Glühwein, Christstollen und Lebkuchen (sais.)	5,00 €

Die Preise verstehen sich jeweils pro Person.

## *Beispiele für ein Mittagessen*

In der Tagungspauschale Standard enthalten ist ein leichtes, wohlschmeckendes und schnelles Mittagessen. Hier finden Sie einige Vorschläge. Bitte wählen Sie je eine Suppe und Hauptgericht (für alle Teilnehmer gleich). Ab 20 Personen wäre auch ein Buffet möglich.

### Suppen

- ❖ Saisonale Gemüsecremesuppe
- ❖ Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- ❖ Tomatencremesuppe

### Hauptgerichte

- ❖ Wildbratwürste mit Röstkartoffeln und Kräuterpesto
- ❖ Pikanter Bohnen-Kartoffeleintopf mit Hackfleischbällchen, Debreziner und Bauernbrot
- ❖ Hähnchen „Casanova“ mit Tomaten, Oliven, Zucchini und Tagliatelle
- ❖ Bunte Sommersalate mit gebratenem Hähnchen, Aprikosen-Chili-Chutney und Baguette
- ❖ Hausgemachte Ravioli mit einer Limetten-Ricotta-Füllung in Salbeibutter (veg.)
- ❖ Tagliolini in einer Zitronen-Parmesan-Sauce und geröstete Walnüsse (veg.)

### Extra

- ❖ Kleiner Beilagensalat 3,50 €

Bitte betrachten Sie dies als Ideen, die wir gerne nach Ihren Wünschen abändern können. Natürlich können Sie aus Ihrem Mittagessen auch ein mehrgängiges Menü gestalten. Lassen Sie uns dies in einem persönlichen Gespräch wissen, so dass wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechendes Angebot unterbreiten können.

## Weihnachtsfeiern

Um einen ersten Eindruck unserer Küche zu erlangen, empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere Zusammenstellung „Feste feiern“. Was es jedoch genau zu Ihrer Weihnachtsfeier zu Essen und zu Trinken geben soll, möchten wir gerne mit Ihnen gemeinsam in einem persönlichen Beratungsgespräch überlegen.

Unsere Veranstaltungsleitung wird hierzu einen Termin mit Ihnen vereinbaren. Dieses Beratungsgespräch ist wichtig für uns, damit wir Ihre Veranstaltung Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend planen können.

Nachfolgend finden Sie einige Anregungen, wie sich Ihre Feier in unserem Haus gestalten ließe.

### Adventsdinner

In der Vorweihnachtszeit möchten Sie Ihren Mitarbeitern Ihre Wertschätzung zeigen und eine eher klassische Weihnachtsfeier mit einem Adventsdinner ausrichten?

Dies lässt sich stimmungsvoll und feierlich im Landhaus gestalten. Die Wahl des passenden Veranstaltungsraumes richtet sich nach Ihrer Teilnehmerzahl.

Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern mit einem festlichen 3-Gang-Menü mit saisonalen Highlights in raffinierten Gerichten, gestaltet aus weihnachtlichen Zutaten und Gewürzen. Das Ganze in einer warmherzigen, persönlichen Atmosphäre, die zum Wohlfühlen und geselligen Miteinander einlädt.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Adventsdinner inbegriffen:

- ❖ Hausgemachter Glühwein zum Empfang  
(bei entsprechendem Wetter an einer Feuerstelle im Freien)
- ❖ Festlich dekoriertes Raum
- ❖ Weihnachtliches 3-Gänge-Menü
- ❖ Alkoholfreie Getränke
- ❖ Distelhäuser Pils und Hefeweizen
- ❖ Korrespondierender Weißwein und Rotwein
- ❖ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Dauer: ca. 3 - 4 Stunden

Preis: ab 55,00 € pro Person (ab 15 Personen)

## Landhaus-Weihnachten

Sie möchten Ihre Weihnachtsfeier etwas lockerer mit einem Weihnachtsbuffet gestalten?

Treffen Sie sich zu einem erfolgreichen Jahresabschluss einmal außerhalb Ihrer gewohnten vier Wände im Landhaus Odaia. Hier können Sie und Ihre Mitarbeiter schöne gemeinsame Stunden mit angeregten Gesprächen erleben. Dabei lassen Sie sich unser festliches Buffet mit modernen Landhaus-Spezialitäten, jahreszeitlich angepasst durch weihnachtliche Zutaten und Gewürze, gut schmecken.

Diese Leistungen sind bei Ihren Landhaus-Weihnachten inbegriffen:

- ❖ Hausgemachter Glühwein zum Empfang  
(bei entsprechendem Wetter an einer Feuerstelle im Freien)
- ❖ Reichhaltiges Buffet mit weihnachtlichen Spezialitäten
- ❖ Festlich dekoriertes Raum
- ❖ Alkoholfreie Getränke
- ❖ Distelhäuser Pils und Hefeweizen
- ❖ Korrespondierender Weißwein und Rotwein
- ❖ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Dauer: ca. 3 - 4 Stunden

Preis: ab 59,00 € pro Person (ab 30 Personen)



## Winter-Barbecue

Sie und Ihre Mitarbeiter lieben Abwechslung und das Besondere? Dann wäre für Sie ein Winter-Barbecue zur Weihnachtsfeier genau das Richtige.

Sie feiern im Gewölbekeller des Landhauses und Ihnen wird ein weihnachtliches Barbecue-Bufferet direkt „vor der Türe“ kredenzt. Wir bauen einen geheizten Pavillion im Freien auf und Sie können Spezialitäten vom Grill genießen. Das Fleisch stammt von der Landmetzgerei Herrmann vor Ort.

Wie bei unseren anderen Angeboten für Weihnachtsfeiern ist auch hier ein gemütlicher Empfang bereits inklusive.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Winter-Barbecue inbegriffen:

- ❖ Hausgemachter Glühwein zum Empfang  
(bei entsprechendem Wetter an einer Feuerstelle im Freien)
- ❖ Festlich dekoriertes Gewölbekeller
- ❖ Weihnachtliches Barbecue-Bufferet in geheiztem Pavillon mit winterlichen Grillspezialitäten
- ❖ Alkoholfreie Getränke
- ❖ Distelhäuser Pils und Hefeweizen
- ❖ Korrespondierender Weißwein und Rotwein
- ❖ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Dauer: ca. 3 – 4 Stunden

Preis: ab 69,00 € pro Person (ab 30 Personen)

## Weihnachtliches Fondue Buffet

Buchen Sie Ihr persönliches Wunsch-Fondue! In geselliger Runde genießen Sie mundgerechte Köstlichkeiten mit schmackhaften Beilagen – ganz ohne Zeitdruck und im besinnlichen Ambiente unseres Stübchens. Das gemeinsame Essen bringt Leben und Freude in Ihre Weihnachtsfeier.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Fondue-Buffet inbegriffen:

- ❖ Weihnachtlich dekorierte Tische
- ❖ Servierte Suppe
- ❖ Auswahl zwischen Fleisch-, Fisch- oder Käse-Fondue
- ❖ Fondue-Töpfe mit heißer Brühe oder Käse
- ❖ Vielfältige Beilagen auf dem Buffet
- ❖ Dessertbuffet im Anschluss

**Dauer:** ca. 2-3 Stunden

**Preis:** 42,00 € pro Person (15-20 Personen)

## Adventsbrunch

Für die zeitliche Planung Ihrer Weihnachtsfeier würden Sie eine festliche Zusammenkunft am Vormittag präferieren? Dafür halten wir ein Angebot für einen Adventsbrunch bereit.

Lassen Sie es sich mit Ihrer Belegschaft schon am Morgen als Start in einen angenehmen, weihnachtlichen Tag gut gehen. Ein Adventsfrühstück, angereichert um ein wärmendes Gericht, schmeckt jedem und bietet viel Raum für gute Gespräche und nettes, entspanntes Beisammensein.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Adventsbrunch inbegriffen:

- ❖ Winterlicher Aperitif zum Empfang
- ❖ Festlich dekoriertes Tisch
- ❖ Weihnachtliche und klassische Frühstücksspezialitäten
- ❖ Warmes Lunchgericht
- ❖ Weihnachtsbier
- ❖ Frisch gebrühter Kaffee und Teespezialitäten
- ❖ Mineralwasser still und medium
- ❖ Verschiedene Fruchtsäfte

**Dauer:** ca. 2 -3 Stunden

**Preis:** ab 39,00 € pro Person (ab 30 Personen)

**Fordern Sie unsere weihnachtlichen Menü- und Buffetvorschläge an.**

## Weitere Ideen für Firmen-Events

### Sommerfest mit mediterranem Barbecue oder American Barbecue

Das Landhaus Odaia mit seinem schönen Hof und Garten ist die ideale Location für ein legeres und doch geschmackvolles Sommerfest. Liebevoll dekorierte Zelte, das üppige Grün des Gartens und die mit Lichterketten geschmückten Bäume werden Ihre Gäste verzaubern.

Genießen Sie ein sommerlich-leichtes Barbecue mit mediterranen Grillspezialitäten oder ein stilechtes American Barbecue mit köstlichen Rib Eye Steaks, Spare Ribs, Chicken Wings u. v. m..

Diese Leistungen sind bei Ihrem Sommerfest-Barbecue inbegriffen:

- ❖ Sommerlich eingedeckte Tische unter weißen Zelten
- ❖ Barbecue-Buffer auf der Terrasse mit leckeren Grillspezialitäten
- ❖ Alkoholfreie Getränke
- ❖ Distelhäuser Pils und Hefeweizen
- ❖ Korrespondierender Weißwein und Rotwein
- ❖ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Dauer: ca. 3 - 4 Stunden

Preis: ab 59,00 € pro Person (ab 30 Personen)

### Spanischer Abend mit Tapas-Buffer

Beginnen Sie den Abend bei einer köstlichen Sangria, bevor wir Ihnen eine erlesene Auswahl typisch spanischer Tapas servieren, begleitet von einigen hervorragenden spanischen Weinen. Spanien ist nicht nur der größte Weißweinhersteller der Welt, sondern hat im Lauf der letzten 20 Jahre als Weinland eine wahre Qualitätsrevolution durchlebt.

Diese Leistungen sind inbegriffen:

- ❖ Im Sommer sitzen Sie im Freien unter weißen Zelten, in der kühleren Jahreszeit gemütlich-rustikal in unserem Gewölbekeller
- ❖ Aperitif-Empfang mit hausgemachter Sangria
- ❖ Spanisches Tapas-Buffer
- ❖ Mineralwasser
- ❖ Korrespondierende spanische Weine

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: ab 49,00 € pro Person (ab 30 Personen)

## *Rahmenprogramm für Ihr Event*

Ein Rahmenprogramm, mit dem Sie jede Veranstaltung abrunden können. Nach einem von Ihnen gewählten Menü, Buffet oder Barbecue lernen Sie bei unseren Tastings, die wir mit erfahrenen Kooperationspartnern anbieten, ein paar echte Schätzchen der verschiedenen Regionen kennen.

Nachfolgend finden Sie verschiedene Vorschläge, die Sie gegen Aufpreis dazu buchen können.

### **American Craft Beer Tasting**

Erleben Sie ein ultimatives Craft Beer Tasting mit sechs verschiedenen Craft Beer Sorten; jede einzelne ein aromatisches Wunderwerk und mit viel Hingabe und Liebe zum Detail komponiert. Eine wunderbare Ergänzung z. B. zu einem American Barbecue mit saftigen Rib Eye Steaks, Spare Ribs, Cole Slaw u. v. m..

Dauer: ca. 2 - 3 Stunden  
Aufpreis: 32,00 € pro Person inkl. 6 verschiedene Craft Beer Sorten

### **Whiskey Tasting**

Whiskies stellen eine eigene Geschmackswelt dar. Single Malt, Blended Scotch oder Bourbon: Ganz unterschiedliche Charaktere treffen bei uns aufeinander. Die Aromen, die Sie schmecken können, reichen von torfig über vanillig, von holzig bis hin zu malzig. Versuchen Sie es einmal selbst und lassen sich dabei von einem Kenner begleiten.

Dauer: ca. 2 Stunden  
Aufpreis: 29,00 € pro Person für eine Standard Whiskey Probe mit 5 verschiedenen Sorten  
39,00 € pro Person für eine Exklusive Whiskey Probe mit 5 verschiedenen Sorten

### **Rum Tasting**

Rum entstand bereits im 17. Jahrhundert in der Karibik. Zunächst ein Getränk der Seefahrer, zeigt die aus der Melasse des Zuckerrohrs gewonnene Spirituose heute weit mehr als das: Je länger er im Holzfass gereift ist, desto größer gestaltet sich seine Aromenvielfalt. Schmecken Sie sich von der Karibik bis nach Südamerika.

Dauer: ca. 2 Stunden  
Aufpreis: 30,00 € pro Person inkl. 5 verschiedene Rum Sorten

### Gin Tasting

Gin ist neuerdings im Trend. Seinen individuellen Geschmack erhält er während der Destillation durch die Aromatisierung mit verschiedenen Gewürzen, beispielsweise Koriander und Wacholderbeeren. Auch Orangenschalen, Muskat oder Ingwer finden Verwendung. Entdecken Sie bei unserem Tasting verschiedenste Kombinationsmöglichkeiten und mixen Sie Ihre eigenen Gin & Tonic-Variationen.

Dauer: ca. 2 Stunden

Aufpreis: 30,00 € pro Person inkl. 5 verschiedenen Gin und Tonic Sorten

### Grappa Tasting

Der hochprozentige Tresterbrand hat seinen Ruf als das Getränk armer Bauern längst verloren. Heute ist Grappa ein beliebtes Edeldestillat, welches sich einen festen Platz in der gehobenen Gastronomie erobert hat und zum La Dolce Vita dazugehört. Verkosten Sie dieses feine Tröpfchen und erfahren mehr über Herstellung und Verfeinerung, beispielsweise nach einem italienisch-mediterranen Essen im Landhaus.

Dauer: ca. 2 Stunden

Aufpreis: 29,00 € pro Person inkl. 5 verschiedenen Grappe

### Weinprobe

Ein Festessen oder lockeres Barbecue, erweitert um eine Weinprobe aus den Weinhochburgen dieser Welt, macht Ihr Event noch runder. Unsere erfahrenen Weinkenner moderieren eine Probe mit ausgesuchten Weinen, die wunderbar zu den von Ihnen gewählten Gerichten harmonieren.

Dauer: ca. 2 Stunden

Aufpreis: ab 25,00 € pro Person

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen

Landhaus Odaia, Gaubüttelbrunner Str. 17 in 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf  
vertreten durch Inhaberin Claudia Haaf

### A. Vertragsschluss, Vorbereitung und Abrechnung der Veranstaltung

#### § 1

- (1) Der Vertrag über Nutzung und Service des Landhauses Odaia kommt durch die schriftliche Erklärung beider Parteien zustande. Mit Vertragsabschluss erkennt der Veranstalter diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen an.
- (2) Diese AGB gelten für die Nutzung des Landhauses Odaia für die vereinbarte Veranstaltung und alle damit in Zusammenhang stehenden Leistungen.
- (3) Der Veranstalter ist durch den Vertrag ausschließlich selbst berechtigt. Mehrere Veranstalter haften gesamtschuldnerisch.
- (4) Die Geltung eigener AGB des Veranstalters wird nicht vereinbart, es gelten ausschließlich die AGB des Landhauses Odaia.

#### § 2

- (1) Die zu erwartende Personenzahl ist bei Festlegung des Menüs/Buffets/Arrangements schriftlich anzugeben. Die endgültige Personenzahl ist ebenfalls schriftlich 72 Stunden vor Beginn Veranstaltung vom Veranstalter dem Landhaus Odaia mitzuteilen. Diese Personenzahl ist Berechnungsgrundlage für die Endabrechnung und bindend für die Rechnungsstellung.
- (2) Babies ohne Sitzplatzanspruch sind frei, Kinder bis 3 Jahre zahlen 20% und Kinder von 4-11 Jahren zahlen 60% vom Buffet- bzw. Menüpreis.

#### § 3

- (1) Das Landhaus ist berechtigt, eine Anzahlung über 300,- € mit Vertragsunterzeichnung zu verlangen. Eine weitere Teilzahlung in Höhe von 50% der voraussichtlichen Gesamtrechnung wird 14 Tage vor der Veranstaltung fällig. Berechnungsgrundlage ist hierbei die bis zu diesem Zeitpunkt gemeldete Personenzahl und der vereinbarte Pauschal- bzw. Menü-/ Buffetpreis pro Person. Das Landhaus Odaia erstellt hierzu rechtzeitig vorher eine entsprechende Anzahlungsaufforderung. Die Restsumme / Endbetrag wird durch Rechnungsstellung spätestens 7 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug von Skonto fällig.
- (2) Der Veranstalter kommt im Fall der Nichtzahlung jeweils 14 Tage nach dem Zugang einer Rechnung in Verzug, ohne dass es einer Mahnung bedarf.
- (3) Kommt der Veranstalter in Verzug, so ist das Landhaus Odaia berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu fordern. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens oder der außerordentliche Kündigung nach § 10 bleiben vorbehalten. Nach Verzugsseintritt hat der Veranstalter ferner die Kosten für Mahnschreiben in Höhe von jeweils 5,00 € zu erstatten.
- (4) Abzüge irgendwelcher Art sind ausgeschlossen. Zur Ausübung von Zurückbehaltungsrechten sowie zur Aufrechnung ist der Veranstalter nur bezüglich bzw. mit einer unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderung berechtigt. Zur Ausübung von Zurückbehaltungsrechten, die auf diesem Vertragsverhältnis beruhen, bleibt der Veranstalter uneingeschränkt berechtigt.

### B. Durchführung der Veranstaltung

#### § 4

- (1) Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter. Für beschädigte oder abhanden gekommene Gegenstände übernimmt das Landhaus Odaia grundsätzlich keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz seiner Mitarbeiter.
- (2) Mitgebrachtes Veranstaltungszubehör oder Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Zur Vermeidung möglicher Schäden müssen Aufstellung, Installation bzw. Anbringung im Vorfeld der Veranstaltung mit dem Landhaus Odaia abgestimmt werden.

- (3) Mitgebrachte Gegenstände und Materialien sind nach Ende der Veranstaltung wieder restlos zu entfernen. Andernfalls kann das Landhaus Odaia diese auf Kosten des Veranstalters entfernen und lagern oder entsorgen.

#### § 5

- (1) Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet.
- (2) Bei abweichender Genehmigung durch das Landhaus Odaia wird ein Gedeckpreis bzw. Korkgeld erhoben. Der Veranstalter trägt die volle Verantwortung für mitgebrachten Speisen und Getränke und stellt das Landhaus Odaia insoweit von jeder Inanspruchnahme, auch durch Dritte, frei.

#### § 6

- (1) Das Abbrennen von Wunderkerzen und sonstigen Feuerwerkskörpern ist aufgrund von Brandschutzbestimmungen nicht ohne behördliche Genehmigung erlaubt. Die für eine solche Darbietung nötigen behördlichen Erlaubnisse (z. B. bei Feuerwerk, etc.) hat der Veranstalter rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und/oder sonstiger Vorschriften, sowie die volle Haftung der aus einer solchen Darbietung entstehenden Schäden an Personen, Gebäuden oder Gegenständen.
- (2) Das Landhaus Odaia behält sich unabhängig von einer behördlichen Genehmigung eine gesonderte Genehmigung vor.
- (3) Für Veranstaltungen an Dritte zu zahlende Gebühren (z. B. GEMA, etc.) hat der Veranstalter unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
- (4) Dezentere Hintergrundmusik im Außenbereich ist bis 22.00 Uhr möglich. Danach werden als Tanz- und Musikräumlichkeiten der Gewölbekeller oder der Saal bereitgehalten.

#### § 7

Veranstaltungen enden in der Regel um 01.00 Uhr. Für die Zeit ab 01.00 Uhr fällt eine Gebühr von 35,00€ pro Verlängerungsstunde an, sowie eine Gebühr von 25,00 € je Servicekraft. Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend über 01.00 Uhr hinaus fortgesetzt wird.

#### § 8

- (1) Für Schäden, grobe Verschmutzung oder Verluste an Einrichtung oder Inventar, (z. B. Schäden an Räumlichkeiten, Verlust von Dekorationsgegenständen, Tagungsmaterial/-geräten, etc.), die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Veranstalter in vollem Umfang. Die Haftung entfällt, sofern der Schaden im Verantwortungsbereich des Landhauses Odaia liegt, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.
- (2) Vom Veranstalter oder seinen Gästen zurückgelassener Müll wird je nach Volumen immer auf seine Kosten entsorgt.
- (3) Für achtlos auf dem und um das Gelände des Landhauses Odaia (auch öffentliche Verkehrsflächen) geworfene Gegenstände, Flaschen, kaputte Gläser, Restabfälle oder sonstige Verunreinigungen wird eine Reinigungs- und Entsorgungspauschale in Höhe von 100,00 € zzgl. MWST erhoben.

### C. Vertragsbeendigung

#### § 9

- (1) Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, etc.) besteht für das Landhaus Odaia die Möglichkeit, vom Vertrag zurückzutreten. Darüber hinaus ist das Landhaus Odaia berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn der Ruf sowie die Sicherheit des Landhaus Odaia gefährdet sind.
- (2) Ein Schadensersatzanspruch des Veranstalters besteht im Fall des berechtigten Rücktritts des Landhauses Odaia nicht.

## § 10

- (1) Das Landhaus Odaia kann den Vertrag außerordentlich kündigen, wenn
- a) der Veranstalter mit einem nicht unerheblichen Teil seiner Zahlung in Verzug gekommen ist,
  - b) durch die beabsichtigte Veranstaltung eine Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung zu befürchten ist oder die Veranstaltung gegen geltende Gesetze verstößt,
  - c) der Veranstalter seinen Verpflichtungen in einem solchen Maße nicht nachkommt, insbesondere die Hausordnung so nachhaltig verletzt, dass dem Landhaus Odaia die Fortsetzung des Vertrages nicht zugemutet werden kann,
  - d) der Veranstalter die Mietgegenstände vertragswidrig gebraucht oder,
  - e) der Veranstalter einer von ihm übernommenen wesentlichen vertraglichen Verpflichtung trotz Abmahnung in Textform nicht nachkommt,
  - f) sich die wirtschaftlichen Verhältnisse des Veranstalters wesentlich verschlechtert haben, z.B. wenn gegen ihn Pfändungen oder sonstige Zwangsvollstreckungsmaßnahmen erfolgen oder wenn über sein Vermögen das Insolvenzverfahren oder ein außergerichtliches Vergleichsverfahren beantragt wird.
- (2) In diesen Fällen gelten die pauschalierten Schadensersatzregelungen des § 11 entsprechend.
- (3) Ein Schadensersatzanspruch des Veranstalters besteht im Fall der berechtigten außerordentlichen Kündigung durch das Landhaus Odaia nicht.

## § 11

Bei einem Vertragsrücktritt durch den Veranstalter werden dem Veranstalter pauschal in Rechnung gestellt:

- ab Vertragsunterzeichnung 300,00 €,
  - ab 90 Tage vor Veranstaltung 50 %, ab 14 Tage 75 %, ab 7 Tage 90 % des Vertragsgegenstandes.
- Berechnungsgrundlage des Vertragsgegenstandes ist die bis zu diesem Zeitpunkt gemeldete Personenzahl und der vereinbarte Menü- bzw. Buffetpreis pro Person zuzüglich einer Getränkepauschale von 10,00 € pro Person. Bei dem Arrangement Barbecue-Hochzeit entfällt die Getränkepauschale. Die Pauschale vermindert sich entsprechend, wenn der Veranstalter nachweist, dass dem Landhaus Odaia ein geringerer Schaden und Verdienstaufschlag entstanden ist. Für den Zeitpunkt des Rücktritts ist der Zugang der Erklärung beim Landhaus Odaia maßgeblich.

## D. Weitere Regelungen

## § 12

- (1) Erfüllungsort und Zahlungsort sowie Gerichtsstand für alle aus diesem Vertrag entstehenden Streitigkeiten ist Giebelstadt.
- (2) Besondere Vereinbarungen zu diesem Vertrag sind nicht getroffen worden. Alle nach Abschluss dieses Vertrages noch zu treffenden Nebenabreden bedürfen für ihre Wirksamkeit der Schriftform.
- (3) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.