



VERTRAGSBEDINGUNGEN IHRER RESERVIERUNG

Um Ihre Reservierung verbindlich zu machen, benötigen wir dieses Formular unterzeichnet als PDF per E-Mail (reservierung@die-werkskantine.de) oder per Post.

Ab 15 Personen bitten wir Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu einigen oder unser Angebot für eine verkleinerte Karte zu nutzen. Für einzelne Gäste mit speziellen Essgewohnheiten halten wir selbstverständlich Alternativen bereit. Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, benötigen wir 10 Tage vor der Veranstaltung Ihre Menü- und Weinauswahl.

Die finale Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich und Berechnungsgrundlage.

Bei vollständigen Stornierungen, welche weniger als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, sind Sie verpflichtet 100% des vereinbarten Preises für Miete, Speisen und geplante Getränke als Stornokosten zu zahlen, alternativ eine „No Show“ Gebühr für Speisen 35 €/p.P und Getränke 20 €/ p.P. (Weniger als 14 Tage vor Veranstaltung werden 50% der Stornokosten in Rechnung gestellt. Bei teilweisen Stornierungen entsprechend anteilig.)

(Fällt das Veranstaltungsdatum in die Monate November/Dezember, so liegen die Stornofristen bei weniger als 6 Wochen vor VA Datum/25%, weniger als 28 Tage vorher/50%, weniger als 14 Tage/100%.)

Wir behalten uns vor, bei Gesellschaften ab 20 Personen eine Anzahlung nach Absprache zu fordern. Die Höhe der Anzahlung entspricht dem vereinbarten Menüpreis x der geplanten Personenanzahl.

Exklusive Nutzung/ Teilnutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form von Raumbereitstellungskosten (Raummiete) in Rechnung gestellt. Im Falle einer Mehrwertsteueranpassung werden die Preise für Speisen entsprechend angepasst.

Unser Restaurant ist 11 bis 23.00 Uhr geöffnet (Montag bis 15Uhr / Sonntag bis 18 Uhr). Bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale in Höhe von 38.-€ je benötigtem Mitarbeiter und angefangener Stunde (von 01-06Uhr inkl. Nachtzuschlag MA 98 €/h).

Unser Richtwert für das Trinkgeld liegt bei 7% des Bruttogesamtumsatzes. Dieser Betrag ist für Firmen steuerlich absetzbar und wird auf die Rechnung addiert, Ihre Zufriedenheit vorausgesetzt. Raumänderungen bleiben dem Restaurantleiter vorbehalten.

Die Preise sind gültig bis 10 Tage nach Unterbreitung des Angebots.

Unsere Rechnungen sind sofort zur Zahlung fällig (wir akzeptieren Bargeld, EC, Mastercard, VISA, Amex).

DIE WERKSKANTINE



Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Teilnehmer oder Hilfskräfte verursacht werden, ebenso wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.

Überweisungen akzeptieren wir bei Zahlung binnen 5 Tagen nach Rechnungsstellung und vollständiger Angabe der Rechnungsadresse. Für den Aufwand einer nachträglichen Rechnungsänderung berechnen wir 15 €.

- Ich handle im eigenen Namen.
- Ich handle als Vertreter für unten genannte Firma
- Die Rechnung soll ausgestellt werden auf:

.....(Firma)

.....(Name)

.....(Adresse)

.....

.....

Tag und Datum der Veranstaltung

.....
Name, Unterschrift, ggf. Firmenstempel

*Ich akzeptiere die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Restaurants, Die Werkskantine.
Es gelten die AGB der Werkskantine, HausMeyer GmbH.*

**HAUSMEYER GMBH, ORBER STR. 4A, 60386 FRANKFURT, TEL 069 41674151
DIE-WERKSKANTINE.DE/ RESERVIERUNG@DIE-WERKSKANTINE.DE
STEUERNUMMER DE 045 235 203 48, GERICHTSSTAND FRANKFURT AM MAIN
GESCHAFTSFÜHRER THOMAS HAUS & GREGOR A. MEYER**