

LIEBE/R WEIHNACHTSBEAUFTRAGTE/R,

wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier unterstützen zu dürfen und stellen Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Weihnachtspauschale 2017/2018 vor, welche wir auf Basis unserer langjährigen Erfahrung und nach intensivem Austausch mit unserem Event- und Catering-Team, für Sie konzipiert haben.

Wo einst bis zu eintausend Mitarbeiter der Orenstein & Koppel AG versorgt wurden, fanden die Genussboten eine ideale Event-Location, denn mit dem Charme der frühen 90er Jahre, bietet dieses Industriegebiet einen außergewöhnlichen Veranstaltungsort.

Um auch Ihre Weihnachtsfeier zu einem einzigartigen Event werden zu lassen, bieten wir Ihnen diese einzigartige Location zu unschlagbaren Konditionen an. Bitte verstehen Sie unsere Weihnachtspauschale als Komplett-Angebot und nutzen Sie die Vorteile, die Ihnen eine lückenlose Beratung, Planung, Durchführung, perfekter Service und nicht zuletzt unser eingespieltes Eventteam bietet.

Geben Sie sich ganz der Vorfreude und dem Genuss hin, denn Sie müssen sich um nichts kümmern. Wir freuen uns nun, gemeinsam mit Ihnen in die weitere Planung für Ihre Weihnachtsfeier gehen zu dürfen und auf Ihren Besuch in der EventKantine Berlin.

Ihr EventKantine Berlin Team
www.eventkantine-berlin.de



LEISTUNGEN DER WEIHNACHTSPAUSCHALE

Wir bieten Ihnen unsere Weihnachtspauschale 2018, zu folgendem Pauschalpreis an:

40 - 180 Personen : 59,00 Euro netto pro Person

- Veranstaltungsdauer : 7 Stunden (z.B. 18.00 - 01.00 Uhr)
- Getränkepauschale : 7 Stunden (Homemade Glühwein, Rotwein, Weißwein, Bier vom Fass, Softgetränke, Heissgetränke)
- Speisenkonzept : Winterliches & weihnachtliches Buffet
- Mobiliar : Mobiliar (rechteckige Tische mit weisser Tischwäsche, klassische Holzstühle, Stehtische mit schwarzer Stretchhülle, Paletten-Loungemobiliar)
- Dekoration : Weihnachtliche Dekoration
- Personal : Personal für die Veranstaltung inklusive Auf-/Abbau (Veranstaltungsleitung, Service-, Küchen-, Logistik- und Barpersonal)
- Location : Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung



GETRÄNKE

Folgende Getränke sind in der Getränkepauschale (7 Stunden) enthalten:

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Apfelsaft, Orangensaft, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite

HOMEMADE GLÜHWEIN

Glühwein, Spanischer Rotwein, Zitrusfrüchte, Zimt, Sternanis, Spekulatius

BIER VOM FASS

Spandauer Havelbräu

SCHWAUMWEIN UND WEINE

SCHAUMWEIN | CAVA BLANCO BRUT „EL MIRACLE“

Macabeo & Chardonnay - Vicente Gandia - Valencia (Spanien)

Ein Goldgelb, dieser herrliche spanische Schaumwein besticht durch eine samtige Honignote. Am Gaumen, erfrischend und fruchtig.

WEISSWEIN | CAL Y CANTO

Verdejo - Bodegas Isidro Milagro - Tierra de Castilla (Spanien)

Frischer, rassiger und fruchtiger Weisswein mit Aromen nach weissen Blüten, Zitrusfrüchten und frischem Heu. Frisch auf der Zunge bei mittlerer, angenehmer Säure. Gute Balance zwischen Frucht und Struktur.

ROTWEIN | CAL Y CANTO

Tempranillo Merlot Syrah - Bodegas Isidro Milagro - Tierra de Castilla (Spanien)

Brilliant, dunkelrote Farbe. Würzige und fruchtige Noten nach Brombeere, Kirsche und weissem Pfeffer. Auf der Zunge saftig-frisch bei rundem Gesamteindruck und mittlerem Körper. Würzige Aromen. Rundes Finale.

HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee, Teeauswahl



SPEISEN

Wir, die Genussboten legen in unserer tagtäglichen Arbeit höchstes Augenmerk auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, Produkten aus fairem Handel sowie Produkten, die die Nachhaltigkeit fördern. Folgend haben wir Ihnen ein weihnachtliches und genussvolles Buffetkonzept kreiert.

WEIHNACHTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Süppchen | Pastinake | gebratene Garnelen | Schnittlauchöl

Grüner Salat | Parmesan-Lavendel-Dressing | Granatapfel | Zitrusfrüchte | Sternanis (vegetarisch)

Schwarzwurzel | Cranberry | Mandelcrunch (vegan)

Brotauswahl und verschiedene Dips

HAUPTGÄNGE

Live Tranchen vom Simmentaler Rind | X-MAS-Senf-Kruste | Birnen-Rotkohl | Pflaumenknödel | Kirsch-Jus

Kabeljau | karamellisierter Spitzkohl | Maronen | 5-Spice-Kartoffeln

Moderner Strudel | Kürbis | Ricotta | Pilzragout | Birne | Walnusskrokant (vegetarisch)

DESSERT

Lebkuchen Creme Brûlée

Orangen Panna Cotta | Vanille Kirschen | Sternanis

Crêpe | Marzipan | Apfel | Orange | Amaretto



PERSONAL

Die Genussboten verfügen über eine große Anzahl von fachlich geschulten Service- und Barmitarbeitern, Köchen sowie Logistikern. Unser Personal ist klassisch in schwarz gekleidet. Freundlich und charmant kümmern diese sich um das Wohl Ihrer Gäste.

Wir planen zum Auf- und Abbau, sowie zu Ihrer Veranstaltung mit einer ausreichenden Anzahl an Mitarbeitern.

MOBILIAR // EQUIPMENT // DEKORATION

Selbstverständlich stellen wir Ihnen das passende Mobiliar, Equipment sowie Dekoration in der Weihnachtspauschale enthalten. Im Einzelnen sind dies:

- » Geschirr- und Gläserpauschale
- » Küchen- und Buffetequipment
- » Serviceequipment
- » Barmobiliar inklusive Equipment
- » Digitale Barkarten und Speisenkarten inklusive Grafikerstellung
- » Tafeln (rechteckig) inklusive Tischwäsche
- » Klassische Holzstühle
- » Stehtische mit schwarzer Stretchhülle
- » Paletten-Loungemobiliar
- » Outdoor-Bereich inklusive Heizstrahler und Schirme
- » Blumendekoration für die Tafeln und Stehtische (Farbwunsch wird berücksichtigt)



UPGRADES \ OPTIONAL

Mitternachtssnack	:	4,00 Euro netto pro Person CLASSY MIDNIGHT Currywurst Mango-Ananas-Relish Laugengebäck MINI WHISKEY DUCK BURGER Ente Whiskey-Kraut Brioche Brötchen Räucher-Paprika-Aioli MAL ETWAS ANDERS Herzhafte Waffel geschmortes Rotwein-Huhn Zwiebeln Comté Bergkäse (1 Portion pro Person, Personal, Geschirr & Equipment)
Longdrink-Pauschale	:	25,00 Euro netto pro Person (5 Stunden, inkl. 3 verschiedenen Spirituosen, Softgetränke, Personal, Geschirr)
Christmas Drinks	:	5,00 Euro netto pro Stück X-MAS JULEP Bourbon Minze Limette Zimt SNOWBALLS IN A BOTTLE Havana Rum 3 Jahre Creme de Cacao Limette Ginger RUDOLPH'S PUNCH weißer Rum Maracuja Pink Grapefruit Vanille
Verlängerung Pauschale	:	19,00 Euro netto pro Person pro Person pro angefangene Stunde (siehe Leistungen Weihnachtspauschale)
Designerstuhl	:	14,00 Euro netto pro Stück (zzgl. Transportpauschale von 150,00 Euro)
DJ Technik	:	600,00 Euro netto DJ für den ganzen Abend inkl. DJ-Technik
Lichttechnik	:	1.150,00 Euro netto (inkl. LED-Lichtkonzept, Verkabelung, Transport und Personal für Auf- und Abbau)
Weihnachtsbaum	:	295,00 Euro netto (3m, inkl. Kerzen und Dekoration, Transport und Personal für Auf- und Abbau)
Eisstockschießen	:	630,00 Euro netto
Foto-Box	:	790,00 Euro netto

Allgemeine Geschäftsbedingungen Catering

§ 1 Geltungsbereich, Allgemeine Bestimmungen

- 1.1 Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend „AGB“) finden auf alle Verträge Anwendung, die zwischen Genussboten Catering GmbH, Geschäftsführer Daniel Lemke, Staakener Straße 53-63, 13581 Berlin (nachfolgend „Genussboten Catering“) und dem Kunden über Leistungen eines Caterers zustandekommen.
- 1.2 Die zwischen Genussboten Catering und dem Kunden getroffenen Vereinbarungen ergeben sich ausschließlich aus den AGB, dem Angebot einschließlich der Preiskalkulation im Sinne des § 3.1 sowie der Auftragsbestätigung im Sinne des § 3.2.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung, auch dann nicht, wenn Genussboten Catering der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen. Individualvertragliche Abreden zwischen Genussboten Catering und dem Kunden gehen den AGB vor.
- 1.4 Einige Regelungen der AGB sind nur dann anwendbar, wenn der Kunde Verbraucher i.S.v. § 13 BGB oder Unternehmer i.S.v. § 14 BGB ist. Verbraucher ist, wer Leistungen von Genussboten Catering zu einem Zweck in Anspruch nimmt, der weder der gewerblichen noch selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer ist, wer bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung seiner/ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Genussboten Catering weist in dem jeweiligen Einzelfall ausdrücklich auf die eingeschränkte Geltung hin.
- 1.5 Die Vertragssprache ist Deutsch.

§ 2 Vertragsgegenstand

- 2.1 Genussboten Catering bietet folgende Leistungen an (nachfolgend „Catering-Leistungen“):
- die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken;
 - die Bereitstellung von Personal;
 - die Bereitstellung von Equipment; und
 - die Organisation eines Entertainment Programms (z.B. Engagement eines DJs, Miete, Auf- und Abbau von Lichtanlagen).
- 2.2 Genussboten Catering kann die Catering-Leistungen auch durch die Einschaltung von Hilfspersonen ausführen lassen. Eine vollständige Übertragung der Catering-Leistungen auf einen Dritten ist ausgeschlossen, es sei denn der Kunde stimmt einer solchen Übertragung zu.

§ 3 Vertragsschluss

- 3.1 Genussboten Catering unterbreitet Interessenten auf der Grundlage der ihnen zur Verfügung gestellten Informationen (Teilnehmerzahl, Art der gewünschten Leistungen, Veranstaltungsort, u.a.) ein schriftliches Angebot einschließlich einer Preiskalkulation (gemeinsam nachfolgend „Angebot“). Genussboten Catering ist an das Angebot bis zu dem in dem Angebotsschreiben genannten Zeitpunkt gebunden.
- 3.2 Der Kunde nimmt das Angebot an, indem er es unterschrieben und mit Datum versehen an Genussboten Catering zurückschickt (nachfolgend „Auftragsbestätigung“). Mit Zugang der Auftragsbestätigung kommt der Vertrag zwischen Genussboten Catering und dem Kunden zustande.
- 3.3 Wünscht der Kunde eine Aufstockung der Teilnehmerzahl hat er dies Genussboten Catering bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn in Textform (z.B. per E-Mail) mitzuteilen. Eine Vertragsanpassung findet jedoch nur statt, wenn und insoweit Genussboten Catering die Aufstockung in Textform bestätigen (im Folgenden „Vertragsanpassung“). Im Falle einer Reduzierung der dem Angebot zugrunde gelegten Teilnehmerzahl findet § 8 Anwendung.

§ 4 Leistungen Genussboten Catering

- 4.1 Genussboten Catering erbringt die Catering-Leistungen in dem aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung ersichtlichen Umfang. Leistungsort ist der in dem Angebot genannte Veranstaltungsort (nachfolgend „Veranstaltungsort“).
- 4.2 Zur Durchführung des Vertrages stellt Genussboten Catering dem Kunden die in dem Angebot aufgeführten Möbel, Geschirre, Gläser und sonstiges Zubehör (im Folgenden „Equipment“) mietweise zur Verfügung. Die von Genussboten Catering angebotenen Speisen und Getränke werden ausschließlich auf und in dem Equipment angerichtet und serviert, soweit Genussboten Catering und der Kunde keine abweichende Vereinbarung getroffen haben. Die Reinigung des Equipments erfolgt durch Genussboten Catering.
- 4.3 Die Standzeit von Buffets ist auf maximal drei Stunden begrenzt. Dies entspricht geltenden Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung und den Qualitätsstandards von Genussboten Catering.

§ 5 Pflichten des Kunden

- 5.1 Der Kunde wird rechtzeitig die für die Durchführung der Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen einholen und Genussboten Catering auf Verlangen vorlegen. Dazu gehören auch die für den Veranstaltungsort erforderlichen Zutritts-, Einfahrts- und Parkgenehmigungen. Die für die Einholung der Genehmigungen anfallenden Kosten trägt der Kunde.
- 5.2 Der Kunde ist zur Nutzung des Equipments nur für die Dauer der in dem Angebot genannten Veranstaltung und am Veranstaltungsort berechtigt. Die Nutzung hat fachgerecht zu erfolgen. Der Kunde haftet für Verlust und Beschädigung des Equipments durch ihn selbst, seine Gäste oder in seinem Auftrag handelnde Dritte nach den gesetzlichen Vorschriften.
- 5.3 Der Kunde wird keine eigenen Speisen und Getränke zum Veranstaltungsort mitbringen, dort anbieten oder selbst konsumieren, es sei denn der Kunde und Genussboten Catering haben etwas Anderes vereinbart.
- 5.4 Die Entsorgung des Cateringabfalls erfolgt durch Genussboten Catering.

§ 6 Preise

- 6.1 Der Gesamtpreis der Catering-Leistungen ergibt sich aus dem Angebot und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung. Es handelt sich um den Brutto-Gesamtpreis einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses gemäß § 3 gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Soweit der Kunde zusätzliche Catering-Leistungen von Genussboten Catering in Anspruch nimmt, werden diese gesondert berechnet.
- 6.2 Mit Ausnahme der Getränke verstehen sich die in der Preiskalkulation dargelegten Mengen als Mindestabnahmemengen, d.h. dass der Kunde den Preis auch dann zu zahlen hat, wenn der tatsächliche Verbrauch hinter dem geschätzten Verbrauch zurückbleibt. Nach Erreichen der Mindestabnahmemenge werden sämtliche Catering-Leistungen anhand des angegebenen Listenpreises nach realem Verbrauch abgerechnet. Sollen Getränke nur in beschränkter Menge geschenkt werden, hat der Kunde dies Genussboten Catering spätestens mit Auftragsbestätigung gemäß § 3.2 mitzuteilen.

§ 7 Zahlungsbedingungen

- 7.1 Genussboten Catering ist berechtigt, von dem Kunden eine Anzahlung in Höhe von 50% der in der Preiskalkulation angegebenen Brutto-Gesamtpreis (nachfolgend „Bestellwert“) zu fordern (nachfolgend „Anzahlung“). Die Anzahlung ist 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.
- 7.2 Nach Durchführung des Caterings stellt Genussboten Catering dem Kunden die erbrachten Catering-Leistungen auf der Grundlage des Angebots und (soweit erfolgt) der Vertragsanpassung in Rechnung. Der ermittelte Rechnungsbetrag ist abzüglich der Anzahlung innerhalb von 10 Werktagen ab Rechnungsstellung durch Überweisung auf das in der Rechnung angegebene Konto zu begleichen.
- 7.3 Kommt der Kunde in Zahlungsverzug, ist Genussboten Catering berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9 %-Punkten über dem Basiszinssatz geltend zu machen, es sei denn der Kunde ist Verbraucher. In diesem Fall betragen die Verzugszinsen 5 %-Punkte über dem Basiszinssatz. Genussboten Catering behält sich den Nachweis eines höheren Schadens vor.
- 7.4 Gegenüber der Zahlungsforderung von Genussboten Catering darf der Kunde nur mit

von Genussboten Catering unbestrittenen oder gegen Genussboten Catering rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht darf der Kunde nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

7.5 Genussboten Catering ist berechtigt, Zahlungen zunächst auf ältere Verbindlichkeiten des Kunden anzurechnen. Werden außer dem Preis für die Catering-Leistungen (nachfolgend „Hauptforderung“) auch Kosten und Zinsen geschuldet, so ist Genussboten Catering berechtigt, eingehende Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.

§ 8 Kündigung, Pauschalvergütung

- 8.1 Die in dem Angebot genannten Teilnehmerzahlen sind verbindlich. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl nach Vertragsschluss ist nicht möglich.
- 8.2 Kündigt der Kunde den Vertrag ganz oder teilweise durch eine Absage der Veranstaltung oder Reduzierung der Teilnehmerzahl (nachfolgend „Stornierung“), steht Genussboten Catering eine pauschalierte Vergütung für bis zum Zeitpunkt der Stornierung bereits erbrachten Leistungen und Aufwendungen zu, wobei er sich dasjenige anrechnen lassen muss, was er infolge der Stornierung an Aufwendungen erspart oder durch anderweitige Verwendung seiner Arbeitskraft erwirbt oder zu erwerben böswillig unterlässt (nachfolgend „Pauschalvergütung“).
- 8.3 Grundlage der Berechnung der Pauschalvergütung ist die in dem Angebot ausgewiesene Bestellwert im Sinne des § 7.1. Die Pauschalvergütung beträgt bei
- Stornierung bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 40 % des Bestellwertes;
 - Stornierung bis zu 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Bestellwertes; und
 - Stornierung bis zu 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn einschließlich des Veranstaltungstags: 90 % des Bestellwertes.
- 8.4 Im Falle einer teilweisen Stornierung beziehen sich die Prozentangaben jeweils auf den Bestellwert des nicht erbrachten Teils der vertraglich vereinbarten Catering-Leistungen. Eine bereits geleistete Anzahlung wird mit der Pauschalvergütung verrechnet. Genussboten Catering hat das Recht, nachzuweisen, dass ihnen höhere Aufwendungen entstanden sind. Der Kunde hat das Recht, nachzuweisen, dass Genussboten Catering keine Aufwendungen erbracht haben oder die Aufwendungen nicht dem Bestellwert entsprechen.
- 8.5 Die Kündigung gemäß § 8.2 bedarf der Textform. Maßgeblich ist der Zugang der Kündigungserklärung bei Genussboten Catering.

§ 9 Leistungshindernisse

- 9.1 Lieferungs- oder Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die außerhalb des Einflussbereiches von Genussboten Catering liegen und Genussboten Catering die Erbringung ihrer Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat Genussboten Catering nicht zu vertreten.
- 9.2 Soweit sich Genussboten Catering zur Erbringung der Catering-Leistungen selbst von einem Dritten (nachfolgend „Lieferant“) mit Lebensmitteln für die Zubereitung von Speisen beliefern lassen, diese Lieferung ausbleibt und die benötigten Lebensmittel auch anderweitig nicht mit zumutbarem Aufwand beschafft werden können, behält sich Genussboten Catering vor, die vertraglich vereinbarten Speisen durch vergleichbare Leistungen zu ersetzen. Dieser Selbstbelieferungsvorbehalt gilt nur dann, wenn Genussboten Catering das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten hat. Genussboten Catering hat das Ausbleiben der Anlieferung nicht zu vertreten, soweit rechtzeitig mit dem Lieferanten ein sog. kongruentes Deckungsgeschäft zur Erfüllung der Vertragspflichten abgeschlossen wurde.

§ 10 Gewährleistung, Rügeobliegenheit

- 10.1 Soweit nachfolgend nicht abweichend geregelt, richtet sich die Sach- oder Rechtsmängelhaftung von Genussboten Catering nach den gesetzlichen Vorschriften.
- 10.2 Ist der Kunde Unternehmer, so hat er offensichtliche Mängel der Leistung unverzüglich mündlich und spätestens innerhalb von zwei Wochen schriftlich bei Genussboten Catering anzuzeigen. Eine verspätete Rüge führt zum Ausschluss der Gewährleistung und Haftung von Genussboten Catering.
- 10.3 Versteckte Mängel sind Genussboten Catering von dem Kunden, der Unternehmer ist, unverzüglich nach Entdeckung des Mangels, spätestens jedoch innerhalb von drei Tagen nach Kenntniserlangung anzuzeigen.
- 10.4 Genussboten Catering haftet nicht für eine unsachgemäße Aufbewahrung und Handhabung der gelieferten Speisen und Getränke durch den Kunden oder von ihm beauftragte Dritte.

§ 11 Haftung

- 11.1 Genussboten Catering haftet für Schäden unbeschränkt, soweit die Schadensursache auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Genussboten Catering, eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht. Für fahrlässiges Verhalten haftet Genussboten Catering nur bei Verletzung einer Pflicht, deren Erfüllung für die Erreichung des Vertrages zweckwesentlich ist und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflicht), soweit Genussboten Catering nach den bei Vertragsschluss bekannten Umständen typischerweise mit den verursachten Schäden rechnen mussten. Im Übrigen ist die Haftung von Genussboten Catering – auch für Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen – ausgeschlossen.
- 11.2 Die in § 11.1 vorgesehenen Haftungsausschlüsse und -begrenzungen gelten nicht bei der Verletzung von Leben, Gesundheit oder Körper, für einen Mangel nach Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit des Produktes sowie für arglistig verschwiegene Mängel. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

§ 12 Datenschutz

Genussboten Catering erhebt und speichert Daten des Kunden, die für die Geschäftsabwicklung notwendig sind. Bei der Verarbeitung der personenbezogenen Daten beachtet Genussboten Catering die gesetzlichen Bestimmungen.

§ 13 Änderungen der AGB

Genussboten Catering ist jederzeit berechtigt, Änderungen der AGB vorzunehmen, sofern nicht wesentliche Regelungen des Vertragsverhältnisses (insbesondere Art und Umfang, Laufzeit, Kündigung) umfasst sind. Die geänderten Bedingungen werden dem Kunden in Textform mindestens sechs Wochen vor Inkrafttreten bekanntgegeben. Die Änderungen gelten als genehmigt, wenn der Kunde diesen nicht innerhalb von sechs Wochen nach Zugang der Mitteilung widerspricht. Bei Ausübung des Widerspruchsrechts werden die Änderungen nicht Vertragsbestandteil und der Vertrag wird unverändert fortgesetzt. Das Kündigungsrecht bleibt hiervon unberührt.

§ 14 Anwendbares Recht

Auf die AGB und die zwischen dem Kunden und Genussboten Catering bestehende Vertragsbeziehung findet das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Die Anwendung des deutschen-internationalen Privatrechts sowie des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

§ 15 Schlussbestimmungen

- 15.1 Änderungen und Ergänzungen der AGB bedürfen der Textform.
- 15.2 Sollten einzelne Bestimmungen der AGB unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der AGB im Übrigen nicht.
- 15.3 Ist der Kunde Kaufmann, wird als Gerichtsstand für alle zwischen dem Kunden und Genussboten Catering erwachsenden Streitigkeiten Berlin vereinbart. Für den Fall, dass die Streitigkeit in die sachliche Zuständigkeit der Amtsgerichte fällt, ist das Amtsgericht Berlin-Mitte zuständig.