



# Schloss Dürnstein

★★★★ HOTEL | RESTAURANT

## AGBs für Reservierungen im Restaurant (Stand: Mai 2018)

### **Erforderliche Daten bei Bestätigung**

Die Reservierung von Plätzen oder Räumen im Restaurant, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und gastronomischen Leistungen, etwa Arrangements oder Menüs, werden mit der schriftlichen Bestätigung durch den Bewirter an den Vertragspartner bindend. Eine Reservierungsbestätigung kann nur erfolgen, wenn der Vertragspartner dem Bewirter seinen vollständigen Namen (bzw. Firmenbezeichnung), Anschrift, E-Mail- Adresse (sofern vorhanden) und Telefonnummer bekannt gibt.

### **Mindestkonsumation**

Gäste, die nicht im Hotel wohnen, sind im Restaurant und auf der Terrasse während der Öffnungszeiten herzlich willkommen. Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant immer eine Mindestkonsumation von € 25,00 pro Person haben und die Differenz ggf. auf die Rechnung setzen!

### **Tischeinteilung**

Aufgrund vieler Faktoren, wie z.B.: Wetter, Tischgröße, Veranstaltungen, etc. wird die Einteilung ausschließlich vom Hotel vorgenommen.

### **Gedeck**

Wir verrechnen € 2,50 pro Person für das Gedeck.

### **Gästeanzahl**

Der Vertragspartner muss dem Bewirter die exakte und endgültige Gästezahl spätestens 96 Stunden vor dem vereinbarten Termin des Erscheinens der Gäste im Lokal bekannt geben, damit eine sorgfältige Vorbereitung gewährleistet werden kann. Die zu diesem Zeitpunkt genannte Gästezahl wird der Verrechnung als Mindestzahl zugrunde gelegt, wobei ein Erscheinen von bis zu 5 % unter der genannten Gästezahl gestattet ist, ohne dass dies als kostenpflichtige Teilstornierung anzusehen wäre. Liegt die Zahl der erscheinenden Gäste über der angegebenen Mindestzahl, erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.





# Schloss Dürnstein

★★★★ HOTEL | RESTAURANT

## Stornierung

Wird die Reservierung vom Vertragspartner bis zu 96 Stunden vor dem geplanten Erscheinen der Gäste storniert oder zum Teil storniert, fallen keine Stornogebühren an. Bei einer Stornierung oder Teilstornierung bis 48 Stunden vor dem geplanten Erscheinen der Gäste hat der Vertragspartner 30 % des entgangenen Speisenumsatzes bzw. der Raummiete zu bezahlen. Bei einer Stornierung oder Teilstornierung bis 24 Stunden vor dem geplanten Erscheinen der Gäste hat der Vertragspartner 60 % des entgangenen Speisenumsatzes bzw. der Raummiete zu bezahlen. Bei einer späteren Stornierung oder Teilstornierung, sowie bei unterlassener Bekanntgabe des Nichterscheins aller Gäste oder eines Teiles derselben zum vereinbarten Termin, hat der Vertragspartner 100 % des entgangenen Speisenumsatzes bzw. der Raummiete zu bezahlen. Bei Banketten und Reservierungen ab 11 Personen berechnen wir eine Stornierung der gesamten Veranstaltung zwischen 4 und 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag mit 30% des Menüpreises; sollte dies innerhalb der letzten Woche sein, 50%.

## Berechnungsgrundlage

Als Berechnungsgrundlage des entgangenen Speisenumsatzes dient der Nettopreis der bestellten Menüs. Falls Menüs aufgrund gewünschter à la carte-Verpflegung nicht bestellt wurden, gilt der Nettomindestmenüpreis der aktuellen Speisekarte als Berechnungsgrundlage des entgangenen Speisenumsatzes. Die Höhe des entgangenen Speisenumsatzes errechnet sich aus dem Nettoeinzelpreis der bestellten Menüs bzw. dem Nettomindestmenüpreis mal Anzahl der unter der Mindestzahl erschienenen Gäste bzw. bei vollständiger Stornierung oder gänzlichem Nichterscheinen mal Mindestzahl.

## Rechnung

Wir legen pro Tisch eine Rechnung. Gerne splitten wir diese in gleiche Beträge. Ein positionswises Aufteilen ist in Österreich nicht üblich, machen wir aber gegen eine Gebühr von € 10,- pro Rechnungsteil.

## Kreditkarten

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von € 25,- akzeptieren.

