



JUSTIZCAFE

VERANSTALTUNGEN IM JUSTIZCAFE

Allgemeine Informationen

Das Justizcafe steht Ihnen für Veranstaltungen jeglicher Art von Montag bis Freitag zur Verfügung. Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier, Firmenfeier, Konferenzdinner, Pressekonferenz, Podiumsdiskussion, Get Together oder Partyabend, die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Bitte beachten Sie, dass der OLG im Justizpalast keine politischen Veranstaltungen genehmigt!

Öffnungszeiten:	Montag bis Freitag 07 Uhr bis 16:00 Uhr
Maximale Gästeanzahl:	140 Personen gesetzt/200 Personen stehend Bei Vortragsveranstaltungen 150 Personen
Möglicher Beginn der Veranstaltung:	Montag bis Freitag ab 18:00 Uhr
Dauer der Veranstaltung (Sperrstunde):	bis max. 03:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort:	Ivo Brnjic +43/ 676 755 61 00 1010 Wien, Schmerling Platz 11

Wählen Sie aus unserem Angebot auf den folgenden Seiten die Speisen, Getränke und das Mobiliar aus und stellen Sie sich Ihre individuelle Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

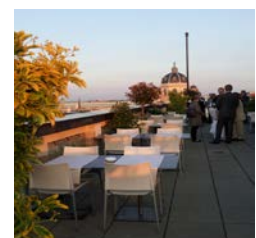
Sie haben die Wahl zwischen:

- Gesetztes Essen 3- bis 5-Gang Menü
- Gesetztes oder Steh-Buffer bzw. ist auch eine Mischvariante möglich
- Flying Buffet (2 Vorspeisen/3 Hauptspeisen/2 Desserts)
- Zustellung von Canapées für Ihre Konferenzen/Empfang/Get Together...

Aperitif Empfang:

- Begrüßungsgetränke (Aperitif Sekt / Prosecco / Sekt/Sektorange / Glas Champagner / Aperol / Reed Bitter / Hugo)
- Canapées / Fingerfood
- in der kalten Jahreszeit auch Punsch und Maroni

Wir bitten um Kenntnisnahme, dass die Mindest – Gäste/Garantieanzahl für eine Abendveranstaltung ab 70 Personen beträgt.





SPEISE EMPFEHLUNG zur Auswahl

Vorspeisen

Mediterran/Asiatisch

Vitello Tonnato (fein geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern)

Prosciutto mit Honigmelone und rotem Pfeffer

Entenbrust mit Glasnudeln, Sojasprossen und Shiitakepilze

Hühnercurrysalat Bombay mit Ananas, Erbsen und Schwarzwurzeln

Marinierte Hühnerbrust Carpaccio mit Curry-Ananas-Dressing und Vogerlsalat

Bresaola mit kaltgepresstem Olivenöl-Limettendressing, Rucola und Parmesanspäne

Fisch

Hausgebeizter Lachs auf asiatisch mit Limetten-Olivenöl-Kräuterdressing, Sojakeimlingen und Sakurakresse

Räucherlachs mit Honig-Dillsensauce

Matjesfilet mit Rahm-Apfel-Zwiebel-Cocktail

Österreichische Schmankerln

Beef Tartare vom Almochsen mit marinierter Sakurakresse

Gefüllte Schinkenrolle mit Gurkenfächern und Mayonnaise Rahm

Gebratenes Roastbeef fein mariniert mit Sauce Tatar

Gefüllte Eier auf französischen Gemüsesalat

Mariniertes Rindfleisch mit steirischen Kernöl, Käferbohnen und Karottenconccassée

Wiener Tafelspitzsülzchen mit roten Zwiebeln und Olivenöl auf Feldsalat

Thun-Beinschinken mit frischem Kren

Vegetarisch & Salate

Marinierte Melanzani, Zucchini, Paprika, Pilze, Fenchel, Prinzessbohnen mit Jungzwiebel und Oliven

Würzige Asia-Nudeln mit Zuckerschoten, Brokkoliröschen und Shiitakepilzen

Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum und Olivenöl

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel, Melanzani und Zucchini

Rucolasalat mit leichtem Joghurt-Schnittlauchdressing (Karotten und Sellerie)

Salatauswahl (Kartoffel/Gurke/Wurst/Grüner Blattsalat/Bohnen/Schwarzwurzel)

Brotkorb (Weißbrot/Schwarzbrot/Mehr- und Vollkorn)



Suppen

Karotten-Ingwer Schaumcremesuppe mit Karottenspänen

Spargelschaumcremesuppe mit Kresse

Hummercremesuppe mit Schaumhaube Shrimps

Gazpacho

Kartoffelsuppe mit Pilzen und Kräuter

Gemüseschaumcremesuppe

Rindsbouillon mit typischen Einlagen (Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel)

Hauptspeisen

Österreichische Schmankerln

Kleine gebackene Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat

Kleine Backendl mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl

Gebackene Schweinsmedaillons in Sonnenblumenkernpanade mit Kartoffel-Vogerlsalat

Faschierte Butterschnitzel auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Röstzwiebeln

Jungschweinsbraten mit warmen Krautsalat und kleinen Semmelknödel

Wiener Kartoffelgulasch mit Rahm

Überbackene Wiener Schinkenfleckerl

Wiener Kalbs Tafelspitz mit seinen typischen Wiener Beilagen (Röstkartoffeln/
Apfelkren/Blattspinat)

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle

Hühnerbrüstchen in Paprikarahm mit Paprika concassé und hausgemachten Butter Spätzle

Rosa gebratene Entenbrust mit lauwarmer Rotkrautsalat und kleine Serviettenknödel





Fleisch

Rosa gebratenes Kalbskarree mit Blatt Spinat und Limetten Risotto

Rosa gebratene Hochrippe mit geschmortem Gemüse (Fenchel, Melanzani, Zucchini)

Rosa gebratener Rindslungenbraten vom Almochen mit Kartoffelgratin und Sommer Gemüse

Rosa gebratene Lammkrone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln und geschmorte Cherry Tomaten

Mediterran

Zanderfilet kross in Butter gebraten auf Parmesan Risotto

Gedämpftes Lachsfilet mit Sommergemüse und Kürbis-Kartoffelpüree

Geschmortes Huhn auf Toskaner Art (Zwiebel, Oliven, Paprika, Tomaten und Kartoffeln)

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse, Blattspinat und Pinienkernen

Penne in leichter Oberscreme mit Rucola und Parmesanspänen

Penne Arrabiata mit Chili

Penne Pomodori (Tomate, Basilikum)

Linguine mit, Basilikum, Tomaten und Olivenöl

Orecchiette mit Gemüseragout

Diverse Risotto (Kürbis, Pilze, Gemüse)

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Topfenschmarrn mit glacierten Marillen in ihrem Jus

Wiener Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce

Duett von der weißen und dunklen Schokolade

Joghurtcreme mit frischen Früchten

Tiramisu

Panna Cotta

Topfenknödel in Butterbrösel mit Beerenröster

Nougatknödel in Butterbrösel und Vanillesauce

Erdbeerknödel mit Zimtbrösel

Eis & Sorbet auf Wunsch und nach Saison

Diverser Kleinen Schnitt

Sachertorte / Esterhazy Schnitte / Erdbeeren Schnitte/ Himbeeren Schnitte / Tiramisu

Zwetschken Schnitte / Marillen Schnitte / Kirschschnitte / Petit Four

Selbstverständlich können Sie die Beilagen der Speisen nach Belieben austauschen.

Falls Sie in unserer Speiseauswahl nichts Passendes gefunden haben, berät Sie unser Küchenchef gerne und stellt Ihnen ein eigenes Menü zusammen.



GETRÄNKE

0,75l	Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still	€	4,20
1l	Rauch Apfelsaft	€	4,90
1l	Rauch Orangensaft	€	4,90
0,25l	Pepsi Cola	€	2,80
0,2l	Red Bull Dose	€	3,90
0,33l	Kombucha	€	3,20
0,25l	frisch gepresster Orangensaft	€	4,00
1 l	frisches Erdbeerenpüree	€	30,0
1 l	frisches Pfirsichmark	€	30,0
0,3l	frisch gezapfts Ottakringer Pils	€	3,10
0,33l	diverse Biersorten	€	3,10
	Espresso Hausbrandt	€	2,90

Zigarren auf Anfrage

SPIRITUOSEN

1 Fl 0,75l	Vodka Stolichnoya	€	68,0
1 Fl 0,75l	Vodka Wyborowa	€	65,0
1 Fl 0,75l	Vodka Absolut	€	85,0
1 Fl. 0,75l	Gin Beefeater	€	58,0
1 Fl 0,75l	Scotch Whisky / Malt	€	78,0
1 Fl 0,75l	Rum aus Cuba weiß	€	68,0
1 Fl 0,75l	3-7 Jähriger Rum aus Cuba	€	85,-
1 Fl 0,75l	Aperol	€	48,0
1 Fl 1l	Campari	€	48,0

Diverse COCKTAILS

Mojito / Cuba Libre /Caprina /Caipiroka á	€	5,40
Ein Barmann für einen Abend ab 21:00 Uhr mit Auf- und Abbau	€	380,-
Eine mobile Bar für Getränke mit Auf- und Abbau	€	380,-



WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEINE

2015 GRÜNER VELTLINER“ URSPRUNG“ WEINHOF ULZER, WAGRAM	€	23,00
2015 RIESLING „URSPRUNG“ WEINHOF ULZER/ WAGRAM	€	25,00
2015 Welschriesling Steirische Klassik Gross, Süd-Steiermark	€	24,00
2015 Grüner Veltliner „Federspiel Rehl – Fischer, Wachau	€	24,00
2015 Grüner Veltliner , Gerhard Markowitsch, Carnuntum	€	28,00
2015 Grüner Veltliner Am Berg "Ott" Wagram	€	32,00
2015 Grüner Veltliner Haide DAC Weingut Heinisch, Weinviertel	€	22,00
2015 Grüner Veltliner Terrassen Bründlmayer	€	22,00
2015 Grüner Veltliner Wien "Fritz Wieninger	€	24,90
2015 Grüner Veltliner "Herrn Holz“ Fritz Wieninger	€	28,80
2015 Morillon Klassik Walta & Erich Polz - Südsteiermark	€	32,00
2015 Sauvignon Blanc Klassik, Polz Südsteiermark	€	42,00
2015 Riesling DAC Weingut Heinisch, Weinviertel	€	24,00
2015 Riesling "Wiener Berge" Fritz Wieninger	€	28,80
2015 Gelber Muskateller DAC Heinisch, Weinviertel	€	32,00
2015 Riesling Heiligenstein, Bründlmayer, Kamptal	€	36,00
2015 Chardonnay Gerhard Markowitsch, Carnuntum	€	38,00

ROTWEINE

2014 Zweigelt Umathum, Neusiedlersee	€	28,90
2014 Blaufränkisch Umathum, Neusiedlersee	€	29,90
2014 Zweigelt Klassik Carnuntum Netzl, Carnuntum	€	25,90
2014 Zweigelt Rubin Carnuntum Netzl, Carnuntum	€	29,90
2014 Blaufränkisch Andreas Wendelin, Gols Neusiedlersee – Hügelland	€	25,50
2013 Heidenboden Andreas Wendelin, Gols, Neusiedlersee – Hügelland	€	29,90
2014 Zweigelt Heidenboden Gesellmann&Hans, Mittelburgenland	€	36,90
2012 Pinot Noir Heinisch, Weinviertel	€	38,90
2013 Merlot (Kirschig, rote Ribisel, Paprika Note Klassik) Weingut Heinisch, Weinviertel	€	42,00

Sekt /Prosecco

Veltliner Sekt Weingut Heinisch, Weinviertel	€	38,00
Veltliner Sekt Weingut Andreas Wendelin, Gols, Burgenland	€	38,00
Brndlmayer Sekt	€	45,00
Henkell "Rosé" aus Österr. Traube Top Sekt	€	35,00
Mionetto Prosecco Supriore/Spumante Extra Dry	€	32,00
Prosecco D.O.C . Cellini Spumante Extra Dry	€	30,00
Champagner diverse Sorten auf Anfrage	€	85,00
Mionetto Prosecco Rose Spumante Extra Dry	€	38,00

Die endgültigen Kosten hängen vom tatsächlichen Getränkeverbrauch sowie den Personalkosten und der Dauer der Veranstaltung ab.



CATERING-PAUSCHALE und MOBILIAR

Die Cateringpauschale wird für die vereinbarte Gästeanzahl in der Höhe von €3,90 pro Gast verrechnet. Die Bereitstellung der Standardausstattung des JUSTIZCAFES ist im Preis inkludiert (Viereckige Kantinentische /Tischtücher /Vase mit Schnittblumen/ Kerzen und Gedeck / Stoffservietten).

Zusätzliches Mobiliar wie Stehtische, Barhocker oder Tischwäsche, stellen wir gegen eine Leihgebühr zur Verfügung:

Stehtische	€ 13,00 / Stück	
Stretch-Hussen für Stehtische	€ 14,00 / Stück	
Barhocker Stück Preis	€ 9,50 / Stück	
Sessel Hussen mit Schaum Polster	€ 8,50 / Stück	
Runde Gala Tische für max. 12 Personen	€ 35,00 / Stück	
Tischtuch 280 cm Ø	€ 18,00 / Stück	
Tischtuch 140 cm Ø	€ 6,50 / Stück	
Ledercouch 2-Sitzer div. Farben	€ 70,00 / Stück	
Sitzwürfel div. Farben	€ 15,00 / Stück	
Fauteuils div. Farben	€ 48,00 / Stück	
Kerzenleuchter 45cm für die Tische	€ 15,00 / Stück	
Wegweiser plus Menükarte		€ 115,-
Mobiliar inkl. und MwSt. Transportpauschale		€

MITARBEITER

Um einen reibungslosen Ablauf und ein erstklassiges Service für Ihre Veranstaltung gewährleisten zu können, benötigen wir unsere Servicemitarbeiter:

*Servicemitarbeiter à €27,50 /pro Stunde

Wir bitten um Kenntnisnahme, dass die Mitarbeiter 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, bis 2 Stunden nach Ende der Veranstaltung, wegen der Aufbau und Abbauarbeiten inkl. Endreinigung verrechnet werden.

*die Anzahl der Servicemitarbeiter ist abhängig von der Gästeanzahl und Art des Services.

1 Portier à €280,- / pro Abend bis Ende der Veranstaltung.
Von 16:00 Uhr bis – abschließender einstündiger Rundgang durch das Haus, nachdem alle Personen, einschließlich Personal, dieses verlassen haben.

Schauköche am Buffet à €45,- / Stunde

MUSIK / TECHNIK

Die Abendveranstaltungen werden immer sehr gerne von den jeweiligen Veranstaltern mit Musik untermalt. Von Klavier bis Live-Auftritte über DJs – je nach Anlass ist alles möglich. Gebucht und verrechnet werden diese immer direkt von den Veranstaltern selbst.

TALONI EVENTS (MUSIC&MORE) Mag.Philipp Teloni (office@teloni-events.com) Handy Nummer +43676 3062080 (www.teloni-events.com)

Sehr gerne unterstützen wir Sie dabei, indem wir Ihnen unverbindlich folgende Firma empfehlen (unverbindliche Kontaktadresse – wir bitten um Direktbestellung und Verrechnung):

Michael Barth

Supporting Pool, Planung, Verkauf, Vermietung von Ton, Licht, Video, Karaoke, DJ Service
1070 Wien, Seidengasse 45/17

email: michael.barth@chello.at

Mobil: 0699/ 1 523 99 88/

Tel/ Fax: 01/ 523 99 88

www.supportingpool.com

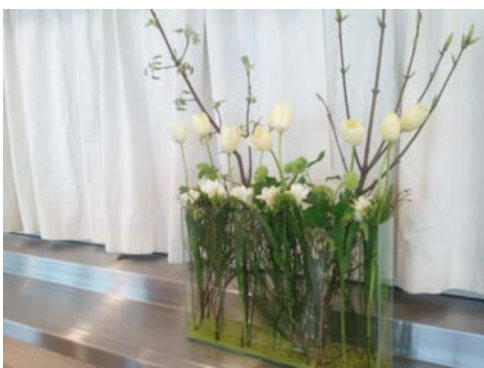
Aufbau der externen Technik ist am Veranstaltungstag ab 16:00 Uhr möglich. Der Abbau nach Ende der Veranstaltung ist Pflicht.

Auf der Terrasse ist keine Musik bis Ende der Veranstaltung.

RAUMMIETE

€3800,- exkl. MwSt. ab 100 Personen wird Ihnen keine Raummiete in Rechnung gestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Caterer mitbringen und nur die reine Location mieten. Hierzu wird Ihnen ein Supervisor um €500,- und ein Portier um €380,- gestellt. Die Küche steht Ihnen nur zum Anzurichten und nicht zum Kochen zur Verfügung.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Garderobe

Die Garderobe befindet sich im 5. Stock (Stiegen Aufgang JUSTIZCAFE) und ist nicht besetzt.

Jalousie / Küchenausgabe

Die Jalousie wird geschlossen, die Küchenausgabe mit weißen Vorhängen verhängt und mit großen Blumenvasen dekoriert.

Wegweiser

Im Haus werden vom Eingang aus Wegweiser zum Justizcafe aufgestellt, damit auch sicher jeder Gast Ihre Veranstaltung findet. Wir bitten Sie um Bekanntgabe der gewünschten Beschriftung (auch Logos sind möglich).

Wegweiser sowie Sonstiges dürfen nicht im JUSTIZPALAST aufgeklebt oder fest befestigt werden, kein Spots im Aula, keine Banner und Reklame vom JUSTIZPALAST (nur die stehende Variante/Aufsteller ist möglich).

Titel der Veranstaltung

Für die Genehmigung einer Abendveranstaltung durch das Präsidium des OLG benötigen wir die schriftliche Bekanntgabe Ihrer Abendveranstaltung.

Verrechnung / Rechnungsadresse:

Per Email

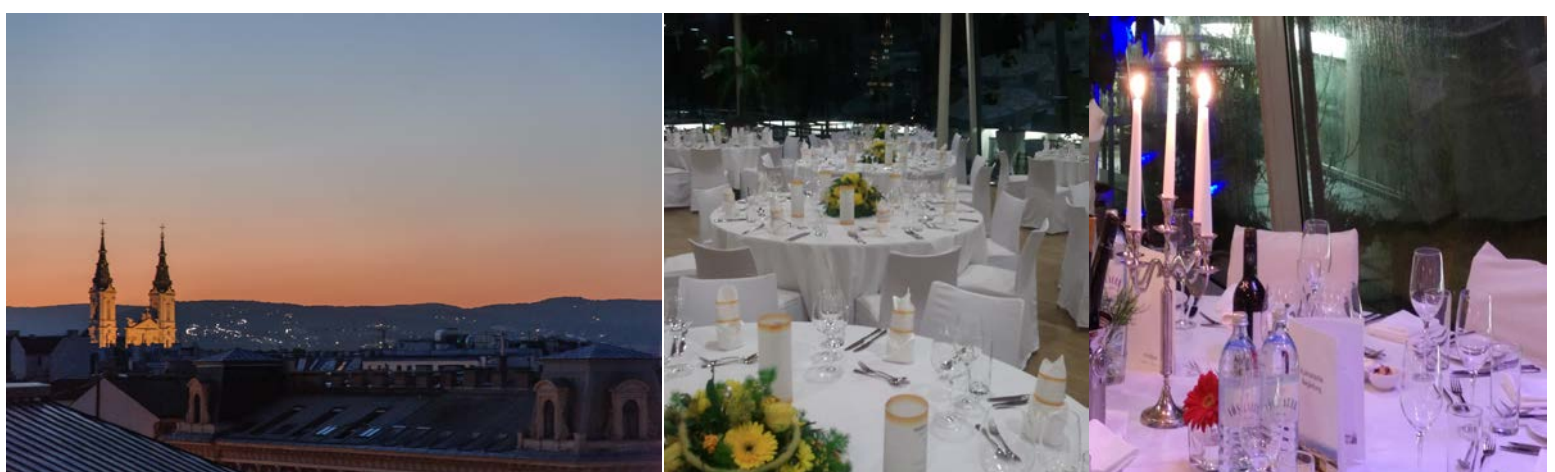
Zusendung per Post. Wir bitten um schriftliche Bekanntgabe Ihrer genauen

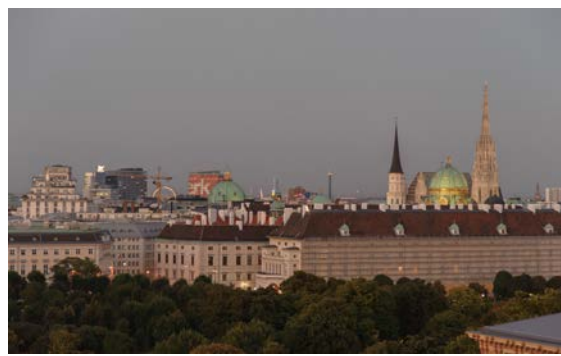
Rechnungsadresse, !!!!!!!

UID AT Nummer!!!!!!

Die Rechnung ist ab Erhalt fällig, ansonsten müssen wir Ihnen nach 3 Tagen die üblichen Bankzinsen verrechnen.

IHRE TERMINANFRAGE IST MIT SCHRIFTLICHER BUCHUNG DES TERMINS FIXIERT. MIT FIXER BUCHUNG DES TERMINS AKZEPTIERT DER KUNDE, DASS BEI NACHTRÄGLICHER ABSAGE NACH FIXER BUCHUNG EINE STORNO-PÖNALE VON EUR 3.800,- exkl. MwSt. ZU BEZAHLEN IST.





PLAN



Adresse:

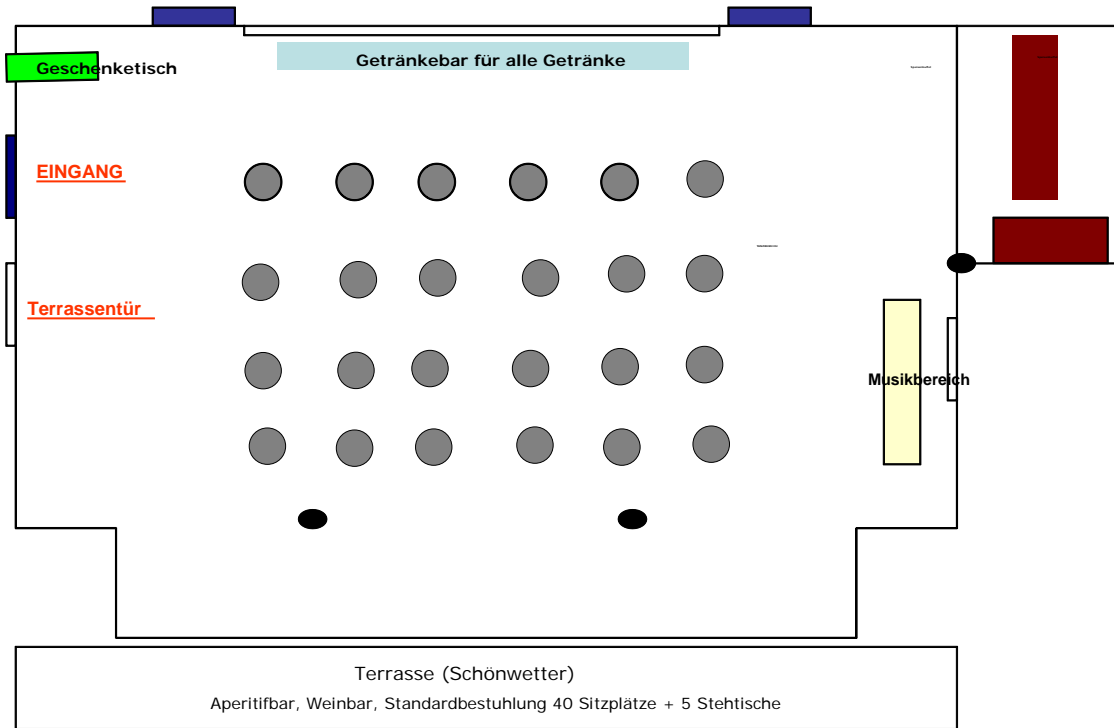
Justizcafe im Justizpalast Wien
Schmerlingplatz Nr.11
A-1016 Wien,

Parkmöglichkeiten:

- * Parlamentsgarage – Aufgang Grete Rehor Park
- * Garage im Museumsquartier
- * Kurzparkzone bis 22:00 Uhr

RAUMPLAN

IHNEN RAUM JUSTIZCAFE



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

für das im Folgenden „Auftragnehmer“ genannt,
im Auftrag eines Kunden/Bestellers/Veranstalters, im folgenden „Auftraggeber“ genannt

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Durchführung der Bewirtung („Catering“) von Veranstaltungen wie Banketten, Seminare, Tagungen, Feierlichkeiten usw. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen seitens des Auftragnehmers.

Die Geschäftsbedingungen des Auftraggebers finden nur dann Anwendung, wenn diese ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden.

II. Vertragsabschluss, Vertragspartner, Haftung

1. Der Vertrag kommt durch Annahme des durch den Auftragnehmer erstellten Angebotes durch Bestellung eines Menüs, eines Buffets, sonstiger Waren oder Leistungen oder einer entsprechender Auftragsbestätigung zustande.
Hat ein Dritter für einen Auftraggeber bestellt, haftet er gegenüber dem Auftragnehmer mit dem Auftraggeber gemeinsam als Solidarschuldner für sämtliche Verpflichtungen aus diesem Vertrag.
Die Haftung des Auftragnehmers ist beschränkt auf Leistungsmängel, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Auftragnehmers zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Auftraggeber verpflichtet den Auftragnehmer rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Soweit der Auftragnehmer für den Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen Dritter beschafft und hierbei im Namen und auf Rechnung des Auftraggebers handelt, stellt der Auftraggeber den Auftragnehmer von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Leistungen und Einrichtungen frei.
5. Bei Verlust haftet der Auftraggeber für die dem Auftragnehmer gehörigen Mietgegenstände in Höhe des Wiederbeschaffungswertes. Im Falle von Beschädigungen haftet der Auftraggeber in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens seitens des Auftragnehmers bleibt davon jedoch unberührt. Die Haftung des Auftraggebers beginnt mit Anlieferung und endet mit Abholung der dem Auftragnehmer gehörigen Gegenstände. Den Auftraggeber trifft eine Prüfungs- und Rügepflicht hinsichtlich des einwandfreien Zustandes der dem Auftragnehmer gehörigen Gegenstände im Zeitpunkt des Empfangs derselben.
6. Jegliche Haftung seitens des Auftragnehmers für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.
7. Der Auftraggeber hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Gäste, Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für die von ihm selbst verursachten Verluste und Beschädigungen.
8. Stehtische, Tischgedeck, Dekoration, Behälter, Besteck, Gläser, Geschirr, etc verbleiben im Eigentum des Auftragnehmers, sind pfleglich zu behandeln und im sauberen Zustand zurückzugeben. Der Auftragnehmer behält sich das Recht vor, dem Auftraggeber die Kosten der Reinigung der ihm gehörigen und durch den

Auftraggeber nicht sauber zurückgegebenen Gegenstände zu verrechnen. Die Abholung bzw die Empfangnahme dieser Gegenstände erfolgt unter Vorbehalt der Überprüfung von Bruch, Mängel und Beschädigungen, die erst nach erfolgter Reinigung ermittelt werden können.

III. Leistungen, Preise, Zahlungen

1. Die vereinbarten Preise und die vereinbarten Leistungen seitens des Auftragnehmers ergeben sich aus der Auftragsbestätigung bzw aus dem vom Auftragnehmer erstellten Angebot. Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein. Sollte die Mehrwertsteuer im Zeitpunkt der Bestellung und Rechnungsstellung ansteigen, trifft die Erhöhung den Auftraggeber.
2. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die für ihn von ihm in Anspruch genommenen bzw angeforderten Leistungen geltenden bzw vereinbarten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für die vom Auftraggeber veranlassten Leistungen und Auslagen an Dritte.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Auftragnehmer allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der Auftragnehmer den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 15 % anheben.
4. Ferner können die Preise vom Auftragnehmer geändert werden, sofern der Auftraggeber nachträglich Änderungen der Leistungen wünscht.
5. Die dem Auftraggeber seitens des Auftragnehmers gelegten Rechnungen werden binnen 3 Tage nach Erhalt fällig. Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind somit binnen 7 Tage ab Rechnungslegung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist der Auftragnehmer berechtigt 6 % über dem jeweilig gültigen Nationalbankdiskontsatz zuzüglich Mehrwertsteuer zu berechnen. Der Auftraggeber hat binnen 14 Tagen nach Vertragsabschluss 15 % des im Angebot gelegten Gesamtbetrages auf das Bankkonto des Auftragnehmers einzuzahlen. Spezielle Vereinbarungen hinsichtlich der Höhe der Vorauszahlung und Zahlungstermine im Vertrag gehen dieser allgemeinen Regelung vor. Erfüllungsort für die Zahlungsverpflichtungen ist Wien.
6. Rückvergütung oder Erstattung nicht in Anspruch genommener aber angeforderter Leistungen ist nicht möglich.
7. Der Auftraggeber kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Auftragnehmers aufrechnen bzw diese mindern.
8. Lieferverzögerungen bis zu 90 Minuten berechtigen nicht zur Verminderung der vereinbarten Vergütung. Die Ware ist bei Empfang sofort zu prüfen. Nachträgliche Reklamationen sind ausgeschlossen. Auftraggeber, die ihren Wohnsitz oder Firmensitz nicht in Österreich haben, sind verpflichtet 80 % des vereinbarten Gesamtbetrages bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung auf das Konto des Auftragnehmers zu überweisen, andernfalls der Auftragnehmer mit sofortiger Wirkung vom Vertrag zurücktritt.

IV. Rücktritt, Bestellung, Stornierung

1. Wenn die Vorauszahlung auch nicht nach Verstreichen einer seitens des Auftragnehmers gesetzten angemessenen Nachfrist und Ablehnungsandrohung geleistet wird, ist der Auftragnehmer zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Auftragnehmer berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten z.B.
bei höherer Gewalt oder anderer von ihm nicht zu vertretender Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen
bei Veranstaltungen, die unter irreführenden oder falschen Angaben wesentliche Tatsachen z.B. des Auftraggebers oder des Zwecks gebucht wurden
wenn 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.
3. Der Auftragnehmer wird den Auftraggeber von der Ausübung des Rücktritts unverzüglich in Kenntnis setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadenersatz gegen den Auftragnehmer aufgrund der Ausübung oben beschriebener Rücktrittsrechte.
5. Ein Rücktritt vom Vertrag seitens des Auftraggebers muss in Schriftform erfolgen und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Auftragnehmers. Erfolgt diese nicht, ist der Auftraggeber, wenn er vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt, verpflichtet dem Auftragnehmer die vereinbarte Gegenleistung zu bezahlen. Dies gilt nicht in den Fällen des Leistungsverzuges durch den Auftragnehmer oder einer vom Auftragnehmer zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung.
6. Sofern ein Recht zum Rücktritt schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis zu sechs Werktagen vor dem vereinbarten Termin zurücktreten ohne, dass er dabei Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche des Auftragnehmers auslöst. Das Rücktrittsrecht erlischt, wenn der Auftraggeber nicht zum vereinbarten Termin Rücktritt in schriftlicher Form gegenüber dem Auftragnehmer erklärt. Dem Auftragnehmer steht es frei, den ihm entstandenen Schaden bei nicht vereinbartem und / oder nicht rechtzeitig erklärtem Rücktritt zu pauschalieren. Der Auftragnehmer ist berechtigt, folgenden Pauschalenschadenersatz in Rechnung zu stellen:
25 % der vereinbarten Gesamtvergütung ab vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin

50 % der vereinbarten Gesamtvergütung ab zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin
75 % der vereinbarten Gesamtvergütung ab einer Woche vor dem Veranstaltungstermin
100 % der vereinbarten Gesamtvergütung ab einem Tag vor dem Veranstaltungstermin
Dem Auftraggeber bleibt der Nachweis eines niedrigeren dem Auftragnehmer der eines höheren Schadens vorbehalten.

V. Teilnehmerzahl

1. Der Auftraggeber hat dem Auftragnehmer die endgültige Personenzahl bis spätestens sechs Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl von mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Auftragnehmer mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Auftragnehmers.
3. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarten Preise (Pauschalen und/oder Einzelpreise) neu festzusetzen.
6. Der Auftraggeber haftet für die Bezahlung etwaiger von seinen Gästen, Mitarbeitern oder Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter und nicht im ursprünglichen Angebot enthaltener Speisen, Getränke und Leistungen.

VI. Schlussbestimmungen

Für Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Wien als ausschließlicher Gerichtsstand vereinbart.

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen können nur schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien verpflichten sich vielmehr in einem derartigen Fall eine wirksame oder durchführbare Bestimmung an die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren zu setzen, die dem Geist und dem Sinn der zu ersetzenden Bestimmung entspricht.

JUSTIZCAFE



Schönste Terrasse der Stadt für Ihre Veranstaltungen

Firmen Event/Geburtstag/Hochzeiten/Thema Party/Silvester

Gesetztes Essen bis 120-130 Personen/Veranstaltung mit Stehtischen und Barhocker Flying Buffet bis 180 Personen/Im Sommer Dachterrasse für Ihre Sommer-Cocktail Party.

Info:

Montag bis Freitag, 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr für Sie exklusiv.

1016 Wien, Schmerlingplatz 11

Tel.: +431 521 523 828 / Handy.: +43 676755 61 00

E-Mail.: office@justizcafe.at/www.justizcafe.at