

birkenheide
MOMENTS

Weihnachten in der Birkenheide
Setzen Sie auf Erfahrung und Leidenschaft

birkenheide



Speziell für Unternehmen

Wir kümmern uns um Ihr Event

Sie planen Ihre Weihnachtsfeier oder ein Firmenevent?

Die Birkenheide ist für Sie der passende Veranstaltungsort für Ihren Jahresabschluss: bei Qualität, Service und Ambiente. Als Gastgeber aus Leidenschaft achten wir auf jedes kleine Detail, damit Sie und Ihre Gäste sich vom ersten Moment an wohlfühlen. Das sehen, schmecken und das spüren Sie.

Außergewöhnlich ist auch die Lage der Birkenheide:

Entdecken Sie ein idyllisches, natürlich gewachsenes und liebevoll gepflegtes Areal mitten im Wald an einem kleinen See gelegen. Von der gemütlichen Feier im kleineren Rahmen bis zum erfolgreichen Großevent: Bei uns erleben Sie unvergessliche Momente.

Wir laden Sie herzlich zu einem Kennenlerntermin ein. Ihr Birkenheide-Team.

**Sichern Sie sich jetzt noch
Ihren persönlichen Frühbucherrabatt!**



Sandra Emontz
Eventprofi aus Leidenschaft

Ramona Kuchler
Eventmanagerin mit Herz

Locations

Der Neue Saal in der Birkenheide



bis max. 350 Personen (bestuhlt)
inkl. Weihnachtsdekoration

Der angegebene Stundensatz entspricht dem Preis je Mitarbeiter und angefangener Stunde. Die tatsächliche Arbeitszeit beinhaltet u.a. Auf- und Abbau von Buffets, Aufräumarbeiten z.B. Theke, Tische, Buffets etc.

Locationmiete

Pauschale

750,- €



Locations

Stilvolles Gasthaus am Bach



bis zu 90 Personen
inkl. Weihnachtsdekoration

Der angegebene Stundensatz entspricht dem Preis je Mitarbeiter und angefangener Stunde. Die tatsächliche Arbeitszeit beinhaltet u.a. Auf- und Abbau von Buffets, Aufräumarbeiten z.B. Theke, Tische, Buffets etc.

Locationmiete

Pauschale

350,- €



Speisen

Vorspeisen

Wintersalat mit karamellisierten Ziegenkäse und Walnüssen **14,50 €**

Knackiger Feldsalat in Granatapfelvinaigrette mit glasierten Apfelspalten, Schwarzbrot-Kräuter Croutons und gerösteten Pinienkernen (vegan) **11,90 €**

Zart geräuchertes Pförriinger Forellenfilet auf marinierter Roter Beete Carpaccio mit frisch geriebenem Kren **16,90 €**

Hausgemachte Tafelspitzsülze vom bayerischen Rind mit Meerrettichcreme, gerösteten Kürbiskernen und Blattsalat **15,50 €**

Suppen

Gratinierte Zwiebelsuppe mit original Emmentaler Bergkäse **8,00 €**

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern **9,50 €**

Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit gespießter Kräutergarnele **9,50 €**

Essenz von der Roma-Tomate mit Ricotta Ravioli und frischen Kräutern **8,50 €**

Buffetform möglich - 30% Preisaufschlag

Speisen

Zwischengang

Offener Ravioli mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Tomaten-Basilikumsugo (vegan) **16,80 €**

Mini Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan **13,50 €**

Steinpilzrisotto mit gebratenen Scampi **18,90 €**

Beef Tatar mit frittierten Kapern, Rucola und Wachteleigelb **17,90 €**

Sorbet

Blutorangen-Zimt-Sorbet **5,50 €**

Zitronen-Thymian-Sorbet **5,50 €**

Apfelsorbet **5,50 €**

Buffetform möglich - 30% Preisaufschlag

Speisen

Hauptgang

Brust und Keule von der bayerischen Ente mit
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **25,50 €**

Kalbsrücken im Ganzen rosa gegart mit
Erdfrüchteaux-senf Ragout, Rosmarinjus und
Kräutersaitlingen **24,50 €**

Knuspriger Spanferkelrücken mit bayerisch Kraut,
Kümmeljus und gebratenem Serviettenknödel **18,50 €**

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffelsellerie
Püree, kräftige Barolojus und krossen Röstzwiebeln **24,50 €**

Rehrücken mit Waldpilzkruste, Pfefferjus und
Rahmwirsing mit Polentaplätzchen **32,50 €**

Fisch

Kross gebratener Wolfsbarsch mit buntem
Gemüse-Pappardelle und Paprika Nage **24,50 €**

Gegrilltes Zanderfilet mit Püree von gelben
arotten und Ingwer mit weißem Tomatenschaum **19,80 €**

Vegan

Knusprig gebackenes Gemüsesäckchen auf
Kirschtomaten Lauchragout mit Basilikumschaum **16,50 €**

Safran Risotto mit weißem Tomatenschaum **16,50 €**

Buffetform möglich - 30% Preisaufschlag

Speisen

Vegetarisch

Knödel Dreierlei Semmel-Brezen und Spinatknödel **14,50 €**

Risotto mit schwarzem Trüffel und leichter
Parmesansauce **22,50 €**

Buffetform möglich - 30% Preisaufschlag

Dessert

Hausgemachte Marillenknödel in süßer Bröselbutter
mit Zwetschenragout **11,90 €**

Karamellierter Kaiserschmarrn mit
wetschgenröster und Apfelmus **8,50 €**

Lebkuchenmousse mit Rumtopf Früchten und
Creme Brûlée **10,50 €**

Hausgemachter, lauwarmer Apfelstrudel mit
Vanillesauce **8,50 €**

Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
und knusprigen Krokant **8,50 €**

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und
hausgemachten Vanilleeis **9,50 €**

Carpaccio von der Babyananas mit Kokos und
Minze mariniert und weißem Schokoladeneis **11,50 €**

Getränke

Champagnercocktails

Bellini Pfirsichpüree, Peachtree, Champagner	6,50 €
Kir Royal Crème de Cassis, Champagner	7,50 €

Aperitif Drinks

Birken Sprizz Aperol, Weißwein, Sodawasser	5,50 €
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Sodawasser	5,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser,	5,50 €

Aperitif Drinks

Hugo Rosé Holunderblütensirup, Cranberrysaft, Prosecco rosé, Sodawasser, Beeren	5,50 €
Black Hugo Schwarze Johannisbeere Sirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, Blaubeeren	5,50 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	5,50 €
Lillet Vive Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Gurke, Beeren	5,50 €
Ginizz Ginizz, Prosecco, Sodawasser, Gurke Rosmarin	5,50 €
Ramazotti Rosato Ramazotti Rosato, Prosecco, Sodawasser, Basilikum	5,50 €

Getränke

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 5,50 €
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Ipamara 5,50 €
Limetten, brauner Rohrzucker, Maracujasaft

Mosquito 5,50 €
Limetten, Minze, weißer Zucker, Sprite

Gin

Gordons London Dry Gin 7,50 €

Beefeater 24 London Dry Gin 7,50 €

Lantenhammer Bavarka Gin 8,50 €

Monkey 47 Gin 9,50 €

Rum

Bacardi White, Karibik 7,50 €

Havana Club 3y, Kuba 7,50 €

Vodka

Absolut Vodka, Schweden 7,50 €

Lantenhammer Bavarka Vodka 8,50 €

Whisky

Jack Daniel´s 7,50 €

Jameson 7,50 €

Lantenhammer Slyrs 9,50 €

Getränke

Bitter

Jägermeister 7,50 €

Likör

Malibu 7,50 €

Baileys 3,90 €

Sambucca 3,90 €

Licor 43 7,50 €

Frangelico 3,90 €

Prinz Schnäpse aus dem Holzfass

Alte Marille 3,90 €

Alte Williams-Christ-Birne 3,90 €

Edelbrände von Lantzenhammer

Williamsbirnenbrand 5,20 €

Schlehengeist 5,20 €

Marillenbrand 5,20 €

Haselnuss 5,20 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Wasser still oder spritzig	0,75l	6,50 €
Apfelsaftschorle	0,50l	3,50 €
Red Bull on Ice ^{1, 4, 6, 7}	0,25l	4,90 €
Wolfra Saft-Schorle	0,50l	3,90 €
Cola-Mix ^{6, 7}	0,50l	3,50 €
Orangenlimo ⁶ / Zitronenlimo ⁶	0,50l	3,50 €
Cola ^{1, 3, 7} / Cola-light ^{1, 3, 6, 7}	0,33l	3,20 €
Wolfra Saft	0,50l	5,50 €
Rhabarber		
Himbeer		
Cranberry		
Orange		
Apfel naturtrüb		
Maracuja		

Erdinger Weissbierspezialitäten

Erdinger Alkoholfrei	0,50l	3,70 €
Erdinger Leicht	0,50l	3,70 €
Erdinger Urweisse	0,50l	3,70 €
Erdinger Dunkel	0,50l	3,70 €

Hausbier

Tegernseer Helles vom Fass	0,50l	3,50 €
Tegernseer Pils	0,33l	3,30 €
Dunkles Weltenburger	0,50l	3,60 €
Hofbräuhaus Freising	0,50l	3,50 €

Getränke

Weine

Weißweine

Twentysix Cuvée aus Riesling und Silvaner	0,75l	32,00 €
Lugana Massoni Italien – Azienda Agricola S. Christina	0,75l	37,00 €

Roséweine

Twentysix – Bickel-Stumpf – Franken	0,75l	32,00 €
Cà die Frati – Rose die Frati Riviera del Garda	0,75l	38,00 €

Rotweine

Primitivo Il Pumo – San Marzano – Apulien – Italien	0,75l	31,50 €
Twentysix – Bickel-Stumpf – Franken	0,75l	34,90 €
Villa Antinori Toskana – Italien	0,75l	43,00 €

Hausgem. Glühwein Empfang

weiß, Heidelbeer, Kinderpunsch	6,00 €
+ Plätzchen	7,50 €

Kaffee und Tee

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Café Creme Tasse	3,10 €
Café Creme Haferl	4,50 €
Bio Tee	4,50 €

Hotelservice

Zusatzleistungen für Hotelgäste

- kostenloser Shuttleservice in umliegende Hotels für 2 Stunden, jede weitere Stunde 100,- €
- kostenlose Buchung in umliegende Hotels sowie die Übernahme des Check-In

Unsere Partnerhotels:



AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen
der Sandra Emontz Birkenheide GmbH & Co.KG

GELTUNGSBEREICH

1. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle angebotenen Lieferungen und Leistungen der Sandra Emontz Birkenheide GmbH & Co.KG. Diese beinhalten Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen, des Saals, des Biergartens und des Gasthauses mit Grünanlagen, sowie das komplette Gelände der Sandra Emontz Birkenheide GmbH & Co.KG, Birkenheide 1, 85290 Geisenfeld (nachfolgend Birkenheide genannt) – zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankett, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen, private Feierlichkeiten jeglicher Art, Firmenevents etc..
2. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten im kaufmännischen Verkehr auch für alle zukünftigen Geschäfte, selbst wenn wir nicht oder nicht nochmals ausdrücklich auf diese Geschäftsbedingungen Bezug genommen haben.
3. Der Einbeziehung anderer als unserer vorliegenden Geschäftsbedingungen wird hiermit ausdrücklich widersprochen. Sie werden auch dann nicht anerkannt, wenn wir ihnen nach Eingang bei uns nicht ausdrücklich widersprechen.
4. Mit der Auftragserteilung an uns, spätestens jedoch mit der Entgegennahme unserer Lieferungen und/oder Leistungen, erkennt der Kunde diese Geschäftsbedingungen an.
5. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn diese vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

STORNIERUNGEN

1. Mit uns vereinbarte Lieferungen oder Leistungen sowie die Reservierung von Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art, können unsere Kunden bis drei Monate vor dem vereinbarten Leistungs- oder Lieferzeitpunkt bzw. der Veranstaltung kostenfrei stornieren.
2. Findet eine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten nicht statt, ohne dass wir dies zu vertreten haben, machen wir folgende Ansprüche geltend:
 - Absage zwischen 90 und 30 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete nur, sofern wir keine anderweitige Vermietung vornehmen können.
 - Absage zwischen 29 -15 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der vereinbarten Raummiete auf jeden Fall.
 - Absage zwischen 14 und 4 Tage vor Veranstaltungstermin: Zahlung der Vereinbarten Raummiete zuzüglich 50 % des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung
 - bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Zahlung der vereinbarten Raummiete zuzüglich 75% des entgangenen Speisenumsatzes gemäß vertraglicher Vereinbarung.
 - Weniger als 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: Vollständige Zahlung des vereinbarten Preises
3. Bei einer Reduzierung der Teilnehmer- oder Gästezahl (nachfolgend Teilnehmer genannt) haben wir Anspruch auf Zahlung der Vergütung unserer Lieferungen und Leistungen wie folgt: Reduzierung der Teilnehmerzahl bis 10 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung und Leistungserbringung: Zahlung der Vergütung entsprechend der reduzierten Teilnehmerzahl. (Der Kunde muss nur die Vergütung zahlen, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt)
 - Reduzierung der Teilnehmerzahl zwischen 10 und 3 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung

und/oder Leistungserbringung: Zahlung der Vergütung entsprechend der reduzierten Teilnehmerzahl, zuzüglich 50% der auf die nicht erschienen Teilnehmer entfallenden Vergütung. (Der Kunde muss die Vergütung zahlen, die auf die reduzierte Teilnehmerzahl entfällt, zuzüglich 50% der auf die nicht erschienen Teilnehmer entfallenden Vergütung)

- Reduzierung der Teilnehmerzahl weniger als 3 Tage vor dem vereinbarten Zeitpunkt unserer Lieferung und/oder Leistungserbringung: Zahlung der ursprünglich vereinbarten Vergütung ohne Berücksichtigung der reduzierten Teilnehmerzahl. (Der Kunde muss die vereinbarte Vergütung vollständig bezahlen)
 - Reduzierung der Teilnehmerzahl direkt zum vereinbarten Zeitpunkt: Zahlung der ursprünglich vereinbarten Vergütung ohne Berücksichtigung der reduzierten Teilnehmerzahl. Reduziert sich direkt am Tag der Veranstaltung die Teilnehmerzahl, kann, die von uns aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zu viel erbrachten Leistungen, mitgenommen werden, sofern dies rechtzeitig mit uns vereinbart wird. Verpackungsmaterial kann gegen eine Gebühr von 2,50 € je Verpackungseinheit von uns bezogen werden.
4. Reduziert sich die Teilnehmerzahl bei einer Veranstaltung, die in unseren Räumlichkeiten stattfindet, so sind wir berechtigt, den verbleibenden Teilnehmern der Veranstaltung einer ihrer Anzahl entsprechenden Raum zuzuweisen.

PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGEN

1. Alle Preise verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.
2. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tage nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig.
3. Zahlungen gelten uns gegenüber erst mit Gutschrift auf einem unserer Konten als vorgenommen.
4. Kommt der Kunde mit der Zahlung unserer Rechnung in Verzug, sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz bei Verbrauchern im Sinne des § 13 BGB bzw. in Höhe von 9 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz in allen übrigen Fällen zu verlangen (§ 288 I, II BGB). Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens wird hierdurch nicht berührt.
5. Bei allen Bestellungen, Reservierungen oder Veranstaltungsbuchungen sind wir berechtigt, 40 % des Auftragswertes bei Vertragsschluss als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlungen sind bar oder durch Überweisung auf das jeweils von uns angegebene Konto, innerhalb von 7 Tagen nach Auftragserteilung, zu leisten.
6. Kommt der Kunde mit dem Ausgleich von Vorauszahlungen in Verzug, sind wir berechtigt, alle, insbesondere vorbereitende, Leistungen bis zur Zahlung zurückzuhalten oder einzustellen oder vom Vertrag zurückzutreten.

REKLAMTIONEN

1. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellten Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich.

AGB

2. Eine verspätete Reklamation kann nicht berücksichtigt werden.
3. Bei den von uns verarbeiteten Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch oder sonstiger Beschaffenheit unvermeidlich. Eine Haftung für eine bestimmte Qualität und Beschaffenheit unserer Lieferungen und Leistungen wird von uns nur übernommen, wenn diese Qualität und/oder Beschaffenheitsangaben zuvor von uns ausdrücklich schriftlich als rechtsverbindliche Beschaffenheitsangaben bezeichnet und als solche anerkannt worden sind.
4. Änderungen unserer Produkte und Dienstleistungen, die durch von uns nicht zu beeinflussende äußere Faktoren (insbesondere Umwelteinflüsse, technische Gegebenheiten, etc.) hervorgerufen werden, dürfen wir ohne Einschränkung an unsere Kunden weitergeben, ohne dass unsere Kunden hieraus irgendwelche Ansprüche gegen uns herleiten können.
5. Der Kunde hat keinen Anspruch auf die, bei einer Vorabbesichtigung der Räumlichkeiten, vorgefundene Bepflanzung/Dekoration. Wir behalten uns vor, unsere Veranstaltungsräume und -flächen zu jeder Zeit und nach unseren Wünschen umzugestalten. Eine andere, als vorab besichtigte, Bepflanzung /Dekoration stellt somit keinen Mangel dar und kann daher auch nicht zu einem Leistungsabzug führen. Sofern der Kunde eine nach seinen Wünschen entsprechende Dekoration wünscht, ist eine vorherige (schriftliche) Zustimmung unsererseits erforderlich.

RÜCKTRITTSRECHT

1. Wir sind insbesondere berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn
 - höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Veranstaltungen unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen über die Person des Kunden / der Veranstaltungsteilnehmer oder den Zweck der Veranstaltung gebucht werden
 - eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen, Locations ohne unsere vorherigen schriftlichen Zustimmung erfolgt.
 - wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann.
2. Sobald wir Kenntnis vom Vorliegen o.g. Voraussetzungen für die Ausübung des Rücktrittsrechts haben, haben wir den Kunden unverzüglich darüber in Kenntnis zu setzen, ob wir von unserem Rücktrittsrecht Gebrauch machen.
3. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.

HAFTUNGEN FÜR LEISTUNGEN DRITTER

1. Soweit wir Leistungen Dritter vermitteln oder in Anspruch nehmen (Leiharbeitsfirmen, Künstler etc.) oder auf Veranlassung unserer Kunden solche beschaffen, handeln wir im Namen und für Rechnung des Kunden. Wir bemühen uns um eine sorgfältige Auswahl dieser Dritten. Wir sind aber nicht verpflichtet, deren Lieferungen oder Leistungen im Interesse unserer Kunden zu prüfen oder auf tatsächliche oder rechtliche Mängel der Dienstleistung dieser Dritten hinzuweisen.
2. Ansprüche aus mangelhaften Leistungen Dritten gegen uns, gleich welchem Rechtsgrund, sind ausgeschlossen.

PFLICHTEN DES KUNDEN BEI BENUTZUNG UNSERER RÄUMLICHKEITEN

1. Nutzt der Kunde zu Veranstaltungszwecken von uns zur Verfügung gestellte Räumlichkeiten, Flächen usw., so hat er diese pfleglich zu behandeln. Für entstandene Schäden an Gebäuden und/oder am Inventar haftet der Kunde vollumfänglich.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wir sind berechtigt dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen unseres Gebäudes und/oder Inventars sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit uns abzustimmen. Wir können dem Kunden die Einbringung von Dekorations- oder Veranstaltungsmitteln gleich welcher Art untersagen, wenn diese unserer Einschätzung nach nicht mit den gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen für die Nutzung unserer Räumlichkeiten übereinstimmen. Der Kunde kann aus dieser Untersagung keine Rechte geltend machen.
3. Die mitgebrachten Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, können wir die Entfernung und Lagerung auf Kosten des Kunden vornehmen. Die Birkenheide übernimmt für Schäden, Untergang oder Verlust keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der Birkenheide.
4. In unseren Räumlichkeiten ist das Abspielen von Musik grundsätzlich bis 1:00 Uhr genehmigt. Bis zum Veranstaltungsende ist beim Abspielen von Musik auf die Einhaltung der Raumlautstärke zu achten. (Bei Veranstaltungen darf grundsätzlich bis 1.00 Uhr Musik gespielt werden, danach darf die Raumlautstärke nicht überschritten werden. Die Veranstaltung selbst ist um 3.00 Uhr zu beenden.)
5. Die Veranstaltung selbst ist um 3:00 Uhr zu beenden.

MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung der Birkenheide. In diesen Fällen wird ein Deckungsbeitrag berechnet.

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Störungen an der von der Birkenheide zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die Birkenheide diese Störung nicht zu vertreten hat.
2. Die Verwendung von eigenen elektronischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes der Birkenheide bedarf deren Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Birkenheide gehen zu Lasten des Kunden, soweit die Birkenheide diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstandenen Stromkosten können durch die Birkenheide pauschal erlasst und in Rechnung gestellt werden.

GERICHTSTAND

Gerichtsstand ist Ingolstadt.

Mit schriftlicher Erteilung des Auftrages werden die Allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt, wobei die schriftliche Form durch die elektronische Form (E-Mail) ersetzt werden kann, § 126 BGB. Ebenso anerkannt werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen durch die Inanspruchnahme unserer Leistungen. Änderungen dieser bedürfen der Schriftform.

Jetzt buchen!

birkenheide

Birkenheide 1 | 85290 Geisenfeld
Telefon: +49 8457 308 (9 - 14 Uhr) | E-Mail: info@birkenheide-moments.de

www.birkenheide-moments.de