



*Bankettmappe*

**K** LANDHOTEL  
**KÜFFNER**  
RESTAURANT | TAGUNG | TANZLOKAL



### Variation 1

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Braten vom Weiderind  
am ganzen Stück  
aus dem Backofen

Braten  
vom Hohenloher Landschwein

Putensteaks vom Grill  
mit hausgemachter Kräuterbutter

Hausgemachte Spätzle  
Sahniges Kartoffelgratin  
Kartoffelkroketten  
Gemüse der Saison

### Variation 2

Festtagssuppe

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Lendchen  
vom Hohenloher Landschwein

Burgunderbraten  
vom Weiderind am ganzen Stück

Putensteaks vom Grill  
mit Tomaten & Mozzarella  
überbacken

Hausgemachte Spätzle  
Schupfnudeln  
Kartoffelkroketten  
Gemüse der Saison

### Variation 3

Verschiedene Variationen  
von Grillgemüse der Saison

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Zwiebelrostbraten  
in Trollinger Soße

Schweinelendchen  
in Champignon-Rahm-Soße

Panierte Putenschnitzel

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Pommes frites  
Gemüse der Saison

Variationen  
von der Dessert Pyramide

### Variation 4

Gebeizter Lachs  
an Sahne- Meerrettich

Geräuchertes Forellenfilet

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Hähnchenbrust  
im frischen Parmesanmantel

Schweinelendchen  
in Champignon-Rahm-Soße

Rindersteaks vom Grill  
mit hausgemachter Kräuterbutter

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Hausgemachte Semmelknödel  
Gemüse der Saison

Variationen vom Eiswagen  
mit verschiedenen heißen Soßen  
& frischem Obst der Saison

### Variation 5

Klassische Festtagssuppe

Variationen  
von Grillgemüse der Saison

Tomaten & Mozzarella  
an frischem Balsamico  
und hausgemachtem Pesto

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Roastbeef  
am Stück gebraten

Zanderfilet  
in einer Kräuter-Weißwein Soße

Pasta  
durch den Parmesanleib gezogen  
mit verschiedenen Soßen

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Butternudeln  
Gemüse der Saison

Variationen vom Eiswagen  
mit verschiedenen heißen Soßen  
& frischem Obst der Saison

### Variation 6

Hausgemachte Kräuterflädle  
in einer Rinderkraftbrühe

Variationen  
von Grillgemüse der Saison

Gebeizter Lachs  
an Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet

Tomaten & Mozzarella  
an frischem Balsamico  
und hausgemachtem Pesto

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Muschel-Garnelen-Pfanne  
- Front Cooking

Roastbeef am Stück  
rosa gebraten  
in einer Kräuterkruste

Hausgemachtes Saltimbocca  
vom Kalb

Hausgemachte Semmelknödel  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison

Variationen  
von der Dessert-Pyramide

Frische Obstplatte der Saison

Buffet-Variationen



## Stehempfang

Sekt / Sekt Orange

Aperol Spritz / Hugo

Begrüßungscocktail /  
Alkoholfreier Cocktail

Glühwein /  
Alkoholfreier Punsch

Auf Wunsch servieren wir  
dazu Fingerfood

## Fingerfood

Paniertes Schnitzel  
vom Landschwein  
mit Kartoffelsalat  
in kleinen Gläschen (warm)

Tomate-Mozzarella  
an frischem Rucola im Glas

CousCous-Salat  
im kleinen Glas

Marinierter Hähnchenspieß  
auf Asia-Gemüsereis (warm)

Blätterteigteilchen

Gefüllte Wraps

## Mitternachtssnack

Kalte Platten mit Pfefferbeißer,  
versch. Hart- & Weichkäse-  
Variationen, mit frischen Trauben  
& Feigensenf, dazu verschiedenes  
Brot und Brötchen

Hausgemachte Currywurst  
mit Brotauswahl

Hausgemachte Gulaschsuppe  
mit Brotauswahl

Käsebrett mit Trauben

Wurstvariationen – dazu  
verschiedenes Brot und Butter





## Getränkflat

### Alkoholfrei

Mineralwasser, Cola, Cola light, Fanta, Spezi, diverse Saftschorle etc.

### Heiße Getränke

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso und viele weitere mehr

### Offene Biere

Export, Pils und Hefeweizen

### Fürstenfass Weine

Riesling trocken und halbtrocken  
Trollinger Lemberger  
Lemberger trocken  
und  
Lemberger halbtrocken

### Sekt

Weiß und Rosé

### Trendgetränke

Hugo, Aperol Spritz

## Grillbuffet (Vorschlag)

### Italienisches Vorspeisenbuffet:

Anti-Pasti-Variationen

Verschiedene Salami-Sorten,  
Olivenauswahl

Melonenschiffchen mit Schinken

Lachs

an Sahnemeerrettich/Bruschetta

### Salat

Salatbuffet der Saison  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

Köstlichkeiten  
von unserem Schwenkgrill

Verschiedene Wurstvariationen

Schweine-, Puten-, Rindersteaks

Gemüsespieße

Folienkartoffeln mit Sour Cream

verschiedene Grillsoßen



## CATERING

Sie feiern...  
wir liefern!



## Treffen Sie Ihre Auswahl an Deko und Technik

Hussen und Schleifen

Tischdecken

Stoff-Servietten in verschiedenen Farben

Blumengestecke und Sträuße

Kerzen und Teelichter

DJ, Bands & Künstler

Teamaktivitäten

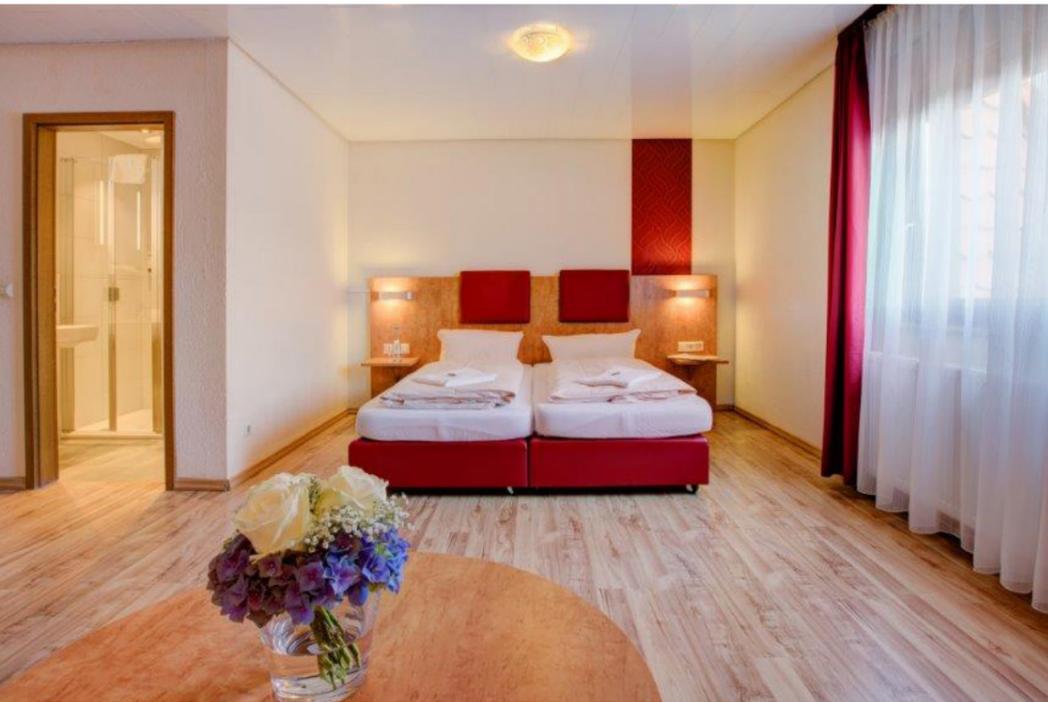
Beamer und Leinwand

Flipcharts und Pinnwände

Musikanlage

Tonanlage inkl. Mikrofonen





## Übernachten im Landhotel Küffner

Das Landhotel Küffner verfügt über 30 Zimmer im Haupthaus auf zwei Etagen. Ausgestattet sind unsere Zimmer mit Dusche und WC, TV und gratis WLAN. Unsere Zimmer sind teilrenoviert, modern eingerichtet und mit einem King-Size-Bett ausgestattet.

Unser neues Gästehaus (Neubau/Ebenerdig) liegt direkt am Ende unseres hoteleigenen Parkplatzes und wurde im Sommer 2016 eröffnet. Dieses verfügt über 16 neue, modern ausgestattete Zimmer, teilweise mit Regendusche. Jedes Zimmer verfügt über einen eigenen kleinen Außenbereich, den Sie individuell nutzen können.

Alle unsere Zimmer sind als Einzel- oder als Doppelzimmer, jeweils als Komfortzimmer buchbar. Auf Anfrage sind Mehrbettzimmer mit Zustellbetten möglich. Haustiere bzw. Hunde sind auf Anfrage ebenfalls möglich. Mit dem hauseigenen Aufzug erreichen Sie bequem die zweite Etage unseres Hotels im Haupthaus.

Die Buchung eines Zimmers beinhaltet unser reichhaltiges Frühstücksbuffet inklusive Heißgetränken.





## Viele Bilder, wenig Worte!

Hier sehen Sie eine kleine  
Auswahl unserer Locations  
und Feierlichkeiten.



## ALLGEMEINE HINWEISE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

**Kinderberechnung** (bei Buffets) - bis 3 Jahre kostenlos, - ab 3 Jahre werden 50% berechnet, - Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet.

**Tischdekoration** Wir decken Ihnen unsere Tische auf Wunsch mit weißen Tischdecken ein. Sie dürfen selbstverständlich Ihren Blumenschmuck etc. mitbringen. Auf Wunsch können wir auch einen ortsansässigen Floristik-Fachbetrieb beauftragen. (Die Berechnung erfolgt dann nach Aufwand.)

**Servietten** Papierservietten sehr guter Qualität sind im jeweiligen Preis enthalten. Auf Wunsch decken wir Ihre festliche Tafel auch gerne mit Stoffservietten ein. Für die Stoffservietten wird der aktuell gültige Preis berechnet.

**Zusätzliche Räume** Wenn Sie ein Tageszimmer brauchen, z.B. für stillende Mütter, zum Umziehen oder Sonstiges stellen wir Ihnen dies gerne zur Verfügung. Preis auf Anfrage.

**Übernachtung** Jede Feier hat einmal ein Ende... Sie möchten nachts nicht mehr nach Hause fahren? Fragen Sie nach unseren 50 Hotelzimmern und lassen Sie sich mit Ihren Gästen am nächsten Morgen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet verwöhnen.

**Unser Geschenk zu Ihrer Hochzeit** Für Sie als „Hochzeitspaar“ haben wir ein komfortables Zimmer reserviert.

**Speisen à la carte** Um unseren gastronomischen Ansprüchen gerecht werden zu können, bitten wir um Verständnis, dass wir à la carte Bestellungen nur bis 20 Personen annehmen.

**Buffetdauer** Unsere Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,0 – 1,5 Stunden aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt. Sofern keine gesonderte Zusatzvereinbarung stattgefunden hat, können sich die Gäste so oft wie gewünscht, von den kulinarischen Genüssen verwöhnen lassen.

**Speisenmitnahme** Die restlichen Speisen unseres Hauses können nicht mitgenommen werden, da die Kühlkette somit unterbrochen wird und die Küffner Gastronomiebetriebe für die Qualität der Speisen haftet.

**Teller-/Korkgeld** Für extern gelieferte Getränke berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Korkgeld. Bei mitgebrachtem Kuchen eine Gedeckpauschale. Preise auf Anfrage.

**Zahlungsvereinbarung** Eine Woche vor der Veranstaltung wird eine Anzahlung in Höhe der Hälfte der vorab kalkulierten Kosten fällig.

**Personenzahl** Die Mindestanzahl Ihrer angegebenen Gäste ist Grundlage unserer Kalkulation. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass sich der Preis bei abweichender Personenanzahl dementsprechend verändert. 1 Woche vor der Veranstaltung bitten wir um die genauen Angaben der Personenzahl. Diese Angabe unterliegt der Rechnungsstellung.

**Getränkepauschalen** Unsere Getränkepauschalen sind für eine Dauer von 6-10 Stunden ausgelegt. In den jeweiligen Preisen sind alle Servicekosten schon inkludiert. Erweiterungen und Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache jederzeit möglich.

**Nachtzuschlag** Nach 24 Uhr wird pro Mitarbeiter/Stunde ein Nachtzuschlag berechnet. Preis auf Anfrage.

**Parkplätze** Generell stehen ausreichend Parkplätze kostenlos für unsere Gäste zur Verfügung.

**Feuerwerk** Feuerwerke müssen grundsätzlich bei der Gemeinde Pfedelbach angemeldet werden und von professionellen Pyrotechnikern gezündet werden. Es ist nicht gestattet eigenständig Feuerwerkskörper jeglicher Art abzubrennen – ausgenommen ausgewiesenes Ganzjahres-Feuerwerk.

**Luftballons** Für das Steigenlassen von Luftballons bedarf es einer Genehmigung durch die Deutsche Flugsicherung GmbH.

**Dekoration** Grundsätzlich können sämtliche Dekorationen für Ihre Feierlichkeiten eigenständig oder über ein Unternehmen Ihres Vertrauens vorgenommen werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen.

**Nach der Feier** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle Dekorationen und Aufbauten direkt nach der Feier wieder abgebaut und mitgenommen werden müssen, sofern dies nicht explizit anders vereinbart wird. In jedem Falle müssen jedoch alle Geschenke aus versicherungstechnischen Gründen am Ende der Feier mitgenommen werden.

**Gültigkeit dieser Bankettmappe** Die in dieser Bankettmappe angegebenen Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer. Alle älteren Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 1. Präambel

Für alle Geschäftsbeziehungen im Rahmen von Bankettveranstaltungen mit unsern Kunden liegen ausschließlich die von uns verwandten Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde und sind Inhalt jedes geschlossenen Einzelvertrages. Abweichende AGB des Vertragspartners haben für uns keine Geltung, auch wenn ich ihnen nicht widerspreche.

### 2. Vertragsschluss

Ein Vertrag ist abgeschlossen, wenn eine schriftliche Reservierungsbestätigung vorliegt. Auftragnehmer ist das Landhotel Küffner. Inhaber Nicole & Hans Peter Habel-Küffner im Folgenden mit Küffner Gastronomiebetriebe bezeichnet. Die Reservierung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung der Küffner Gastronomiebetriebe.

### 3.

Die AGB gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und anderen Räumlichkeiten zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen, analog bei zur Verfügungstellung sonstiger Räume, Wand- und anderen Flächen, sowie Außer-Haus-Veranstaltungen.

### 4.

Angebote, Preise und Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen, Vertragsinhalte, auch mündliche Nebenabreden und Vertragsabschlüsse, werden erst durch eine dem Vertragspartner schriftlich erteilte Bestätigung per Brief, Telefax oder E-Mail verbindlich.

### 5.

Auftraggeber, die nicht zugleich Veranstalter sind, haften mit diesem als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

### 6.

Preise verstehen sich in EURO; Sie sind weder provisions- noch kommissionsfähig, es sei denn, dies wird ausdrücklich vereinbart. Die in der Reservierungsbestätigung ausgewiesenen Preise behalten bis zum Veranstaltungstag ihre Gültigkeit. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Sofern Bereitstellungskosten für die Räume bzw. Flächen und sonstige Sachleistungen im Rahmen einer Veranstaltung

anfallen, gelten diese wie im jeweils abgeschlossenen Vertrag ausgewiesen. Küffner Gastronomiebetriebe benötigt spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung vom Veranstalter/Auftraggeber eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Differiert diese letztlich vom Veranstalter/Auftraggeber gemeldete Teilnehmerzahl um mehr als 15% nach unten, so hat der Veranstalter/Auftraggeber die daraus resultierenden Minderumsätze an Küffner Gastronomiebetriebe zu zahlen. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Zahl der Teilnehmer, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend.

### 7. Stornierungsfristen/Rücktritt/Kündigung

Im Falle von nicht durch Küffner Gastronomiebetriebe verschuldeten Fällen von (Teil-)Stornierung/ Rücktritt/Kündigung des Vertrages hat der Veranstalter/Auftraggeber an Küffner Gastronomiebetriebe die bis zum Zeitpunkt der Stornierung/des Rücktritts/der Kündigung entstandenen Aufwendungen zu ersetzen. Küffner Gastronomiebetriebe ist für diesen Fall berechtigt, einen pauschalen Aufwendungsersatz geltend zu machen. Es gelten für (Teil-)Stornierungen/Rücktritt/Kündigung folgende Aufwendungsersatzpauschalen für Zeiträume vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin:

– ab Auftragsvergabe/-bestätigung:

bis 6 Wochen vor Veranstaltung 10%

bis 4 Wochen vor Veranstaltung 25%

bis 2 Wochen vor Veranstaltung 50%

in der Veranstaltungswoche 100%

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird die Pauschale des preislich niedrigsten Menüs oder Buffets, des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Bei einer Verschiebung der Veranstaltung auf einen anderen Termin verzichtet Küffner Gastronomiebetriebe auf die Berechnung einer Aufwendungsersatzpauschale. Im Falle einer Geltendmachung von Aufwendungsersatzpauschalen durch Küffner Gastronomiebetriebe bleibt dem Veranstalter/Auftraggeber der Nachweise vorbehalten, dass kein oder nur ein geringerer Aufwand entstanden ist. Küffner Gastronomiebetriebe ist berechtigt, statt der Aufwendungsersatzpauschale die tatsächlich entstandenen Aufwendungen geltend zu machen.

### 8. Zahlungsbedingungen

Die vom Küffner Gastronomiebetriebe erteilten Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Verspätete Zahlungen sind mit 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen. Der Zahlungsverzug beginnt ohne besondere Mahnung mit Ablauf der vereinbarten Zahlungsfrist. Der Auftraggeber/ Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungs-

teilnehmern zusätzliche bestellter Speisen und Getränke etc.. Für die Bereitstellung von Räumlichkeiten sowie die Abwicklung von Veranstaltungen Küffner Gastronomiebetriebe berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und deren Fälligkeit können im Vertrag schriftlich vereinbart werden. Wenn nichts Anderes vereinbart wird, gelten folgende Zahlungsvereinbarungen: 50% Anzahlung 2 Wochen vor der Feier eingehend auf unserem untenstehendes Konto, 50% Restzahlung hinterher gegen Rechnung auf das auf der Rechnung angegebene Konto. Etwaige Änderungen der Zahlungsweise müssen schriftlich vereinbart werden. Zahlbar sind Vorauszahlungen in bar oder per Überweisung auf das Konto Küffner Gastronomiebetriebe

### 9. Haftung

Gegenüber den Küffner Gastronomiebetriebe haften die Veranstalter / Auftraggeber, Gastgeber und Gäste in vollem Umfang durch für sie selbst, ihre Gäste oder vom Auftraggeber/Veranstalter beauftragte Dritte verursachte Schäden gesamtschuldnerisch. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der dem Gast überlassenen Räume und Ausstattungsgegenstände berechtigt Küffner Gastronomiebetriebe zur fristlosen Kündigung des Vertragsverhältnisses, ohne dass hierdurch der Anspruch auf das vereinbarte Entgelt gemindert wird. Sofern Küffner Gastronomiebetriebe für den Veranstalter/ Auftraggeber Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Küffner Gastronomiebetriebe von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Anlieferung, Aufstellung, Abbau und Abtransport von Ausstellungs- und sonstigen Gegenständen erfolgen durch den Veranstalter/Auftraggeber auf dessen alleiniges Risiko. Küffner Gastronomiebetriebe haftet nicht für Schäden oder Verlust eingebrachter Gegenstände. Küffner Gastronomiebetriebe haftet für abhanden gekommene oder beschädigte Ausstellungsstücke des Veranstalters/ Auftraggebers/ Gastgebers/Gastes nur dann, wenn seine gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt haben. Für Beschädigungen und/oder Verlust an Räumlichkeiten, Einrichtungen und/oder Inventar Küffner Gastronomiebetriebe im Zusammenhang mit der Veranstaltung haften Veranstalter und Auftraggeber unabhängig vom Verschulden.

### 10. Besondere Hinweise

Das Mitbringen von Speisen und Getränke bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung Küffner Gastronomiebetriebe. Dekorationsmaterial muss den ordnungsbehördlichen / feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und darf ebenso wie sonstige Gegenstände nur mit schriftlicher Zustimmung vom Küffner Gastronomiebetriebe

angebracht werden. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen an Wänden und Decken unter Verwendung von Klebstoffen, Klebestreifen, Möbelheftern, Nägeln und Schrauben ist untersagt. Eventuelle Schäden werden dem Veranstalter/Auftraggeber in Rechnung gestellt. Am Ende der Veranstaltung sind eingebrachte Gegenstände sowie Deko-Material rückstandslos aus den Betriebsräumen Küffner Gastronomiebetriebe zu entfernen. Sollten Störungen oder Defekte an den Küffner Gastronomiebetriebe zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen auftreten, wird Küffner Gastronomiebetriebe nach Möglichkeit sofort Abhilfe schaffen. Dem Veranstalter/Auftraggeber/Besteller obliegt der Nachweis, dass ihm durch solche Störungen oder Defekte ein Schaden entstanden ist. Für etwaige Schäden des Veranstalters/Auftraggebers/Bestellers haftet Küffner Gastronomiebetriebe nur dann, wenn ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten gesetzlicher Vertreter/ Erfüllungsgehilfen vorliegt. An allen vom Veranstalter/Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art besteht hinsichtlich aller Forderungen Küffner Gastronomiebetriebe mit der Einbringung ein Pfandrecht für Küffner Gastronomiebetriebe. Zeitungsanzeigen und sonstige Veröffentlichungen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger, schriftlicher Zustimmung Küffner Gastronomiebetriebe. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung Küffner Gastronomiebetriebe und werden dadurch wesentliche Interessen Küffner Gastronomiebetriebe berührt, so hat Küffner Gastronomiebetriebe das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall schuldet der Veranstalter/Auftraggeber die Zahlung der Miete und einer Vergütung gemäße den vorstehenden Ausführungen zu Stornofristen/ Rücktritt/Kündigung. Besteht für Küffner Gastronomiebetriebe begründeter Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses bzw. der Gäste zu gefährden vermag, aber auch im Falle höherer Gewalt oder innere Unruhe ist Küffner Gastronomiebetriebe berechtigt , die Veranstaltung abzusagen. Die Kosten von Sicherungsmaßnahmen, die durch eine Veranstaltung notwendig geworden sind, können dem Veranstalter bzw. Auftraggeber der Veranstaltung belastet werden. Küffner Gastronomiebetriebe muss gegenüber dem Auftraggeber die Notwendigkeit der Sicherungsmaßnahme nicht rechtfertigen. Es genügt ein objektiv begründeter Anlass zur Sicherungsmaßnahme.

### 11. Allgemeines

Alle Vertragsänderungen bedürfen der Schriftform. Für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag haften Besteller und Veranstalter gesamtschuldnerisch. Anwendbar ist deutsches Recht. Erfüllungsort ist Heilbronn und zwar auch für Außer-Haus-Veranstaltungen.

**Stand: Februar 2021**



**K** LANDHOTEL  
**KÜFFNER**

RESTAURANT | TAGUNG | TANZLOKAL

74629 Pfedelbach | Max-Eyth-Str. 8  
Tel. 0 79 41 64 64 10 | Fax 0 79 41 64 64 12  
info@landhotel-kueffner.de  
[www.landhotel-kueffner.de](http://www.landhotel-kueffner.de)