



Hochzeits Dokumentation

Der besondere Rahmen
für Ihre Hochzeitsfeier



Apéro

Apéro

Apéro: ab 10 Personen

Unsere Empfehlung: Apéro 5 bis 7 Stück pro Person, Apéro riche 12 bis 14 Stück pro Person.

Zum Knabbern

Blätterteigstangen (Sesam · Peperoni · Fenchel · Harissa)	4 Stück pro Pers.	6.00
Oliven	70 g	9.00
Parmesanmöckli	70 g	9.00
Gesalzene Mandeln · hausgemacht	100 g	11.00
Popcorn · Kafir · Zitronengras · Curry · Meersalz	500 g	12.00
Edamame	180 g	5.50
Chips · Nature · Paprika	280 g	9.00
Erdnüsse	500 g	15.00

Suppen im Glas oder Espressotasse (saisonal) pro Stück

Weissweinsuppe · Traube · Petersilie	6.80
Tomatensauce · Zucchini · Stangensellerie · Datterini · Kerbel	7.00

Kalte Häppchen – im Löffel · im Glas · oder Apéroteller pro Stück

Sushi diverse	4 Stück pro Pers.	14.00
Gemüse Tatar · Avocado · Radieschen · Gurke · Paprika		5.00
Avocado · Salsa · Limette · Meersalz · Olivenöl		5.00
Baba Ganoush · Kartoffel · Zitrone · Knusper (bis 40 Personen)		5.00
Crudités · Rüeblli · Gurke · Kefen · Stangensellerie · Peperoni		5.00
Rinds Tatar · Rotkabis · Olivenöl · Meersalz · Trüffel		8.00
Rinds Crostada · Olivenöl · Meersalz · Knusper · pikant		6.00
Ziegenkäse Crostada · Kapern · Olivenöl · Kräuter		5.00
Guacamole Crostada · Limette · Tomate · Meersalz · Olivenöl		5.00
Forellenfilet Rilette Crostada · Dill · geraucht · Kapern · Fenchel		6.00
Wolfsbarsch Ceviche · Apfel · Gurke · Alge · Ingwer · grüner Reis		7.00

Warme Häppchen – im Löffel · im Glas · oder Apéroteller pro Stück

Ebifry · Filo · Ananaschutney · Koriander · pikant	6.00
Poulet Yakitori · Limette · Soja · Lauch · Schalotten	5.00
Brandade · Stockfisch · Kartoffel · Petersilie · Zitrone	6.00
Gyoza · Soja · sautierter Kabis · vegetarisch	5.00
Mini Schinkengipfel · Blätterteig	4.00
Polenta · Paprika · Zucchini · Taleggio · Meersalz	5.00
Flammkuchen klassisch · Speck · Frühlingzwiebeln · Crème fraîche	18.00
Flammkuchen saisonal · Maiscreme · Lattich · Chorizo	21.00
Flammkuchen vegetarisch · Tomate · Mozzarella · Basilikum	19.00

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Preisadjustierungen bleiben vorbehalten. Preisstand September 2020.

Seite 3/11



Tavolatas

Tavolatas

Alle Tavolatas servieren wir ab 10 Personen.

Wir haben für Sie eine Auswahl an Tavolatas zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Tavolata. Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist. Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne einen Nachservice.

Salate

pro Person

Gerösteter Karfiol · Stangensellerie · Petersilie · Minze · Haselnuss **14.00**
Tomatensalat · Burrata · Kürbis · Spinat · Basilikum · Avocado
Som Tam · Papaya · Rüeblli · Gurke · Erdnüsse · Koriander
Couscous · Datteln · Minze · Trauben · Petersilie · Sternanis

Vorspeisen saisonal

pro Person

Roastbeef · sautierte Pilze · Gemüsevinaigrette · Parmesanspäne **18.50**
Lachscarpaccio · Onsen Ei · Avocado · Soja · pikant
Kräuter Terrine · Salatstrauss · Granatapfel · Avocado · Olivenöl

Hauptgang

pro Person

Fischknusperli · Kartoffeln · Tartarsauce **42.00**
Kalbshackbraten · Pommes frites · Karottenstampf · Rahmsauce
Gemüse-Curry · Zitronengras · Kokosmilch · Ingwer · Reis

Dessert – 4 Stück pro Anlass

pro Person

Schokoladen Panna Cotta · Orange **16.80**
Panna Cotta · saisonales Früchtepüree
Mini Crema Catalana · Rohrzucker · Rosmarin
Brownie
Mango Mousse · Meringues · Minze
Beeren Etagere · saisonal
Kaffee Praline
Tiramisu
Moji · Mango · Matcha

Tavolata inkl. Vorspeise, Hauptgang und Dessert

92.80 pro Person



Menus

Menüs

Individuelle Auswahl

Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Aus allen Gerichten können Sie sich Ihr persönliches Menü zusammenstellen. Es ist ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen. Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist. Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne einen Nachservice.

Klare Suppen – Suppentasse · Suppenteller pro Person

Rinderkraftbrühe · Gemüse · Kräuter	13.00
Hochzeitsuppe · Kalb · Gemüse · Ei · Kräuter · Spargel	15.00
Tomatensuppe · Zucchini · Stangensellerie · Datterini · Kerbel	14.00
Miso Suppe · Alge · Frühlingszwiebel · Tofu	11.00

Saisonale Gemüse- und Kräutersuppen – Suppentasse · Suppenteller pro Person

Kräutersuppe · pochiertes Ei · Haselnuss (mit Ei, bis 40 Personen)	15.00
Weissweinsuppe · Traube · Petersilie · Blätterteig	12.00
Weisse Tomatensuppe · gebratene Crevette · Knusper	15.00
Zitronengras-Kafir Suppe · Kefen · Poulet · Kokos	14.00

Kalte Suppen und Kaltschalen – Suppentassen · Suppenteller pro Person

Gazpacho · Peperoni · Olivenöl · gerösteter Knoblauch · Tomate	13.00
--	--------------

Saisonale Blattsalate und Salatkreationen pro Person

Grüner Blattsalat · geröstete Kerne · Kräuter · French Dressing	11.00
Saisonaler Blattsalat · Cherrytomate · Gurke · Rüeblli · Kräuter · French Dressing	14.00

Saisonale Vorspeisen pro Person

Tomaten-Pfirsich Variation · Burrata · Garten · Knusper	22.00
Onsen Ei · Trüffel · Spinat · Polenta Espuma · Haselnussöl	26.00
Melone · Bündner Rohschinken · Mandeln · Piment · Holunder	25.00
Makrele · Ceviche · Rettich · Ingwer · Soja · Reis · Rogen · Limette	24.00
Tuna Tataki · Edamame · Soja · Shiso · Sesam · Gurke · Lotus	25.00
Lachs Tatar · Avocado · Gurke · Mango · Yuzu · Knusper	23.00
Kräuter Terrine · Salatstrauß · Granatapfel · Avocado · Olivenöl	21.00
Lachscarpaccio · Onsen Ei · Avocado · Soja · pikant	24.00

Menus

Individuelle Auswahl

Warme Vorspeisen

pro Person

Ochsenherztomate · Ei · Nusskartoffeln · Spinat · Hollandaise	18.00
Falafel · Aubergine · Joghurt · Granatapfelkerne · Minze	18.00
Lauwarme Lachsforelle · Kartoffel · Rogen · Holunder · Gurke	21.00
Jakobsmuschel · Sellerie · Vanille · Kamille · Gurke	19.00

Hauptgang Fleisch

pro Person

Rindsfilet · 140 g	54.00
Ribeye · 160 g	48.00
Rumpsteak · 140 g	48.00
Flanksteak · 140 g	41.00
Tomahawk · 140 g	56.00
Kalbsbacke · 140 g	44.00
Kalbsnierstück · 140 g	54.00
Kalbsfilet · 140 g	56.00
Kalbssaltimbocca · 140 g	48.00
Schweinebraten · 140 g	36.00
Meatloaf · 140 g	26.00
Kalbshackbraten · 160 g	36.00
Olma Bratwurst · 165 g	32.00
Schweinsbratwurst · 140 g	28.00
Pouletbrust · 140 g	38.00
Pouletschenkel · 140 g	36.00
Maispouardenbrust · 150 g	38.00
Entenbrust · 140 g	44.00

Hauptgang Fisch

pro Person

Zanderfilet · 140 g	44.00
Saiblingsfilet · 140 g	46.00
Lachsfilet · 140 g	43.00
Forellenfilet · 140 g	38.00
Fischknusperli · 140 g	37.00

Hauptgang Sushi

pro Person

Kamikaze · Lauwarme, panierte und frittierte Knusperhülle · Thunfisch-Tatar · Avocado	32.50
Okinawa Platte · Nigiri: 2 Maguro, 2 Shake · Hosomaki: 2 Shakemaki, 2 Avomaki, 2 Tekkamaki	40.00

Menus

Individuelle Auswahl

Beilagen

Eine Beilage ist im Menu-Preis inklusive.

Kartoffelstampf · Risotto · Galerte · Fregola Sarda · Kräuter-Reis · Rüeblistampf · Selleriestampf · gerösteter Blumenkohlstampf · cremige Polenta

Beilagen Gemüse

Eine Gemüse Beilage ist im Menu-Preis inklusive.

Saisonales Gemüsebouquet · Saisonales Gemüse (Spargel, Karfiol etc) · Ofengemüse · Saisonale Pilze

Saucen und Dips

BBQ Sauce · Teriyaki Sauce · Rahmsauce · Schmorsauce · Senf · Ketchup · Cocktail Sauce pikant · Chimichurri · Pesto · Guacamole · Baba Ganoush · Sauerrahm · Kräuter-Quark · Mais Dip · Erdnuss Sauce · Mango- Koriander Sauce · Mojo Sauce · Portweinsauce

Dessert

pro Person

Melone · Café · Sabayone · Minze	15.00
Sauerampfer · Weisse Valrhona · Erdbeere · Sesam · Basilikum	16.00
Lauwarmer Pfirsich · Kokos · Meringues · Zartbitter	16.00
Glas Ocoa · Mango · Kokos · Schokolade · Sponge	17.00
Himbeer Tarte · Haselnuss · Sumac · Maldon Salz · Gelee	17.00
Chocolate · Whisky · Kalamansi · Nougat · Bananen	18.00
Erdbeer Consommé · Pistazien · Ziegenmilch · Weisse Schokolade	17.00
Mandarine · Trauben · Biskuit · Mousse · Gelee	16.00

Mitternachtsimbiss

pro Person

Weisswürste · Brezel · Süsser Senf	11.00
Wienerli · St. Gallerbüürli · Senf	9.00
Buureplättli · kalte Fleischplatte · Brot · Butter	110 g pro Pers. 28.50
Basler Mehlsuppe	11.00
Gulaschsuppe	14.00



Miete & Dienstleistungen

Miete & Dienstleistungen

Dienstleistungen

Stuhlhussen-Miete

inklusive Montage und Reinigung; pro Stück **10.00**
Lieferkosten pauschal **120.00**

Barkeeper (pro Stunde)

ohne Show-Einlagen **55.00**
mit Show-Einlagen **65.00**

Saal-Dekoration

pro Mitarbeiter, pro Stunde (Material und Dekorationswünsche des Auftraggebers) **65.00**

Menukarte A5 «Güterhof» auf Wunsch mit Foto oder Logo auf der Innenseite **inklusive**

Technik

inklusive

2 Beamer mit Leinwand, Flipchart, Wireless, iPod-Anschluss
Empfehlung Event- & Mediatechnik:
Bitte fragen Sie uns bei einem persönlichen Gespräch.

Verlängerung

Verlängerung Freitag und Samstag bei Abweichungen von unseren generellen Öffnungszeiten
möglich: Nachtzuschlag CHF 100.00 nach 00.00 bis maximal 04.00 Uhr, Zuschlag pro
begonnene Stunde.

Zapfengeld

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für Ihre Wein- und/oder Spirituosenauswahl aus unserer Karte. Falls Ihr Wunschwein nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie uns bitte. Gerne bestellen wir diesen bei unseren Lieferanten. Falls dies nicht möglich sein sollte, und Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir folgendes Zapfengeld:

Wein pro Flasche (0.75 Lt.) **40.00**
Spirituosen pro Flasche (0.75 Lt.) **80.00**

Gabelgeld

5.00

Gerne bestellen wir Ihre Wunschtorte. Falls Sie Ihre eigene Torte mitbringen möchten, stellen wir Ihnen das Gedeck zur Verfügung und verrechnen ein Gabelgeld pro Person.
Diese Gebühr entfällt bei einer Dessertbuffet-Bestellung.

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand September 2020.

Seite 11/11



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ist das Bereitstellen von Veranstaltungsräumlichkeiten sowie die Erbringung weiterer im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen vereinbarter Leistungen durch den Güterhof.

2 Pflichten des Auftraggebers

2.1 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber und der Güterhof vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorge-sehene Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (vereinbarte Teilnehmerzahl). Der Auftraggeber gibt dem Güterhof spätestens fünf (5) Werktage vor der Veranstaltung die fixe Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (fixe Teilnehmerzahl) bekannt. Ist die fixe Teilnehmerzahl tiefer als die vereinbarte Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Ist die effektive Anzahl Veranstaltungsteilnehmer tiefer als die fixe Teil-nehmerzahl, bemisst sich die Vergütung dennoch auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestäti-gung als definitiv. Änderungen von Menus am Anlasstag werden zusätzlich zu den bereits bestätigten Anzahl Menus verrechnet. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist, soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind, mit Zustimmung des Güterhofs jederzeit möglich.

2.2 Zustandekommen des Vertrages und Vertragsanpassungen

Der vorliegende Vertrag kommt durch die fristgerechte (Optionsdatum) Annahme der schriftlichen Offerte des Güterhofs durch den Auftraggeber zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Bestätigung des Güterhofs (schriftlich per Post oder Scan der schriftlichen Auftragsbestätigung und Versendung per E-Mail an den Güterhof). Spätere Anpassungen am Inhalt der schriftli-chen Bestätigung erfolgen schriftlich oder per E-Mail. Mündliche Abmachungen oder Änderungen sind nicht gültig.

2.3 Zahlungskonditionen

Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach Rechnungsstellung zur Bezahlung fällig. Der Güterhof ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von bis zu 100 % der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen. Der Güterhof sendet keine Rechnungen ins Ausland, bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100 % des erwarteten Umsatzes als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Die Schluss-abrechnung erfolgt am Ende der Veranstaltung.

2.4 Haftung für Zahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Auftraggeber ebenfalls die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit dem Güterhof gegen-über auch als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Auftraggeber mit dem Veranstalter solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmern bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direkt-bezahlung vereinbart worden ist.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

2.5 Stornierung durch den Auftraggeber

Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Auftraggeber liegen, storniert, verpflichtet sich der Auftraggeber zum Ersatz folgender Kosten, insofern keine anderweitigen Stornierungsbedingungen im Vertrag festgelegt worden sind:

- bis am 90. Tag vor Beginn der Veranstaltung kostenlos.
Bei Hochzeiten an Samstagen: Ab dem 270. Tag bis zum 90. Tag vor Beginn 30 % des voraussichtlich entgangenem Umsatzes
- ab dem 89. Tag bis zum 60. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 40 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 59. Tag bis zum 20. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 60 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 19. Tag bis zum 10. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 80 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 9. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 100 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes

Soweit in der schriftlichen Bestätigung keine Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind, gelten im vorstehenden Zusammenhang nachfolgende Ansätze:

- Aperitifanlässe/Imbiss: CHF 30.00 pro vereinbarte Person
- Mittag- oder Abendessen: CHF 80.00 pro vereinbarte Person

2.6 Reduzierung der Teilnehmerzahl

Der Güterhof ist berechtigt, bei Abweichungen der Teilnehmeranzahl 2 Wochen vor der Veranstaltung von mehr als 10 % der vereinbarten Teilnehmerzahl die gemeldete Gästeanzahl zu verrechnen.

3 Beginn und Ende der Veranstaltung

Beginn und Ende der Veranstaltung werden in der Auftragsbestätigung vereinbart. Nachträgliche Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Güterhofs.

4 Service und Servicezeiten

Als ordentliche Servicezeiten gelten die vom Güterhof publizierten Öffnungszeiten. Längere Öffnungszeiten gelten als Überzeit, für welche der Güterhof eine behördliche Überzeitbewilligung einholen muss. Die Kosten für die Bewilligung gehen zu Lasten des Auftraggebers.

5 Speisen und Getränke

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch den Güterhof angeboten. Drittanbieter sind nicht zugelassen. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung des Güterhofs durch den Veranstalter/Auftraggeber angeboten, ist der Güterhof berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter/Auftraggeber zu berechnen.

6 Optionsdaten

Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Der Güterhof ist berechtigt, nach Ablauf der Optionsdaten ohne weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

7 Haftung und Verluste für Schäden

Der Auftraggeber haftet dem Güterhof für Verluste und Schäden an festem und mobilem Inventar, die durch seine Mitarbeiter und/oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.

7.2 Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände

Der Güterhof lehnt jede Haftung für Verluste von oder Schäden an vom Auftraggeber bzw. von den Veranstaltungsteilnehmern eingebrachten Gegenständen ab.

7.3 Verwendung von Dekorationsmaterial

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Güterhofs darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass das von ihm mit Zustimmung des Güterhofs verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Die Haftung gegenüber der Feuerpolizei liegt beim Auftraggeber. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Auftraggebers vom Güterhof entsorgt. Es ist dem Auftraggeber/Veranstalter untersagt, an den durch den Güterhof zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Veränderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe, wie z. B. Ausstellungen, dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung des Güterhofs erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt oder entfernt werden.

8 Beizug von Dritten/Auslagenersatz

Der Güterhof ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbstständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Der Güterhof verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Dritteleistungen werden dem Auftraggeber mit einem Koordinationszuschlag von 15 % weiter verrechnet. Der Auftraggeber/Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass die Vorgaben gemäss Vertrag und den vorliegenden AGB sämtlichen durch ihn zugezogenen Dritten (Orchester, Unterhalter, Band, Aussteller, Dekorateur etc.) bekannt sind und durch diesen Dritten eingehalten werden. Soweit der Güterhof für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschafft, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Güterhof sämtliche Auslagen und Verwendungen, die der Güterhof in richtiger Ausführung gemacht hat, zu ersetzen und den Güterhof von den eingegangenen Verbindlichkeiten zu befreien. Der Auftraggeber haftet für eine sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe der in seinem Auftrag gemieteten technischen Einrichtungen.

9 Abgabe von Gebühren

Für Abgaben an Urheberrechte, insbesondere für Musik und Bildmaterial ist der Veranstalter zuständig und bei Benützung kostenpflichtig.

9.1 Gewährleistung

Störungen an den vom Güterhof zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Dienst des Güterhofs behoben und berechtigen nicht zu einer Reduktion der Vergütung. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich die Vergütung um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich wegbedungen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

10 Speisen und Getränke/Änderungen im Angebot

Speisen und Getränke sind grundsätzlich vom Güterhof zu beziehen. Der Güterhof behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z. B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen (Ware oder Preis) anzupassen. Der Güterhof verpflichtet sich in diesem Fall, dem Auftraggeber eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

11 Rücktritt durch den Güterhof

Sofern ein Rücktrittsrecht des Auftraggebers innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist der Güterhof in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Auftraggebern nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Auftraggeber auf Rückfrage des Güterhofs auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Güterhof gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Güterhof zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Wird die schriftliche Rückbestätigung des Auftraggebers auch nach Verstreichen einer vom Güterhof gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Güterhof zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist der Güterhof berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Güterhof nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Auftraggebers oder Zwecks, gebucht werden
- der Güterhof ethische oder moralische Bedenken hat
- die Veranstaltung geltendes Recht in der Schweiz verletzt
- der Güterhof begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Güterhofleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Güterhofs in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Güterhofs zuzurechnen ist. Der Güterhof hat den Auftraggeber von der Ausübung des Rücktrittrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen. Es entsteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadensersatz gegen den Güterhof, ausser bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Güterhofs.

12 Haftung durch den Güterhof

Der Güterhof ist dem Veranstalter/Auftraggeber nur bei absichtlicher oder grob fahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung haftbar. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Veranstalter/Auftraggeber. Jede weitere Haftung wird ausdrücklich wegbedungen.

13 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Das vorliegende Vertragsverhältnis untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Als Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.