



# 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.	<b>6.00</b>
Oliven	70 g	<b>9.00</b>
Parmesanmöckli	70 g	<b>9.00</b>
Gesalzene Mandeln · hausgemacht	100 g	<b>11.00</b>
Popcorn · Kafir · Zitronengras · Curry · Meersalz	500 g	<b>12.00</b>
Edamame	180 g	<b>5.50</b>
Chips · Nature · Paprika	280 g	<b>9.00</b>
Erdnüsse	500 g	<b>15.00</b>

---

## Suppen im Glas oder Espressotasse (saisonal)

pro Stück

---

Weissweinsuppe · Traube · Petersilie	<b>6.80</b>
Tomatensauce · Zucchini · Stangensellerie · Datterini · Kerbel	<b>7.00</b>

---

## Kalte Häppchen – im Löffel · im Glas · oder Apéroteller

pro Stück

---

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

---

## Warme Häppchen – im Löffel · im Glas · oder Apéroteller

pro Stück

---

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

---

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Oktober 2022.

Seite 3/9



# Menus

# Menus

Individuelle Auswahl

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen.

Aus allen Gerichten können Sie sich Ihr persönliches Menu zusammenstellen. Es ist ein einheitliches Menu 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	<b>13.00</b>
Hochzeitsuppe · Kalb · Gemüse · Ei · Kräuter · Spargel	<b>15.00</b>
Tomatenessenz · Zucchini · Stangensellerie · Datterini · Kerbel	<b>14.00</b>
Miso Suppe · Alge · Frühlingszwiebel · Tofu	<b>11.00</b>

---

## Saisonale Gemüse- und Kräutersuppen – Suppentasse · Suppenteller pro Person

---

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

---

## Kalte Suppen und Kaltschalen – Suppentassen · Suppenteller pro Person

---

Gazpacho · Peperoni · Olivenöl · gerösteter Knoblauch · Tomate	<b>13.00</b>
--	--------------

---

## Saisonale Blattsalate und Salatkreationen pro Person

---

Grüner Blattsalat · geröstete Kerne · Kräuter · French Dressing	<b>11.00</b>
Saisonal Blattsalat · Cherrytomate · Gurke · Rübli · Kräuter · French Dressing	<b>14.00</b>

---

## Saisonale Vorspeisen pro Person

---

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

# Menus

Individuelle Auswahl

---

## Warme Vorspeisen

pro Person

---

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

---

## Hauptgang Fleisch

pro Person

---

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

---

## Hauptgang Fisch

pro Person

---

Zanderfilet · 140 g	<b>44.00</b>
Saiblingsfilet · 140 g	<b>46.00</b>
Lachsfilet · 140 g	<b>43.00</b>
Forellenfilet · 140 g	<b>38.00</b>
Fischknusperli · 140 g	<b>37.00</b>

---

## Hauptgang Sushi

pro Person

---

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

---

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

---

## Mitternachtsimbiss

pro Person

---

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

---



# 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

**65.00**

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

**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 150.00 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.



# **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.