



DONAUHOF
RESTAURANT · BIERGARTEN · EVENT

EVENTMAPPE

IHRE FEIER AM DONAUUFER

HOCHZEIT · FREIETRAUUNG · GEBURTSTAG · JUBILÄUM
FAMILIENFEIER · TRAUERFEIER · KOMMUNION · KONFIRMATION
CATERING · BRUNCH · SOMMERFEST · WEIHNACHTSFEIER
KONZERT · KULTURBÜHNE · AUSSTELLUNG · EVENTS
BUSINESS · FIRMENFEIER · TAGUNG
BIERGARTEN · WINTERGARTEN



DONAUHOF
RESTAURANT • BIERGARTEN • EVENT

DONAUHOF • Ein Haus am Fluss	3
RESTAURANT HOLZ & FLAMME	
Regionale Küche mit internationalem Blick	4
BALLSAAL • Drei Räume, eine Location	6
BIERGARTEN • Direkt an der Donau	7
Überblick Eventräume	8
Ansichten	9
Raumplan	10
Getränkepauschalen	11
Leistungen	12
PAKETE	
Trauerfeier	13
Business-Meeting	14
Grillen	15
Buffet-Auswahl	16
AGBs	19

DONAUHOF

Ein Ort im Fluss

Paulstraße 4

89231 Neu-Ulm

Telefon 0731 14615320

kontakt@derdonauhof.de

www.derdonauhof.de



DER DONAUHOF IST EIN HAUS MIT HALTUNG –
GEPRÄGT VON GESCHICHTE UND
VOLLER FACETTEN, DIREKT AM UFER DER DONAU.

Der Fluss formt diesen Ort auf natürliche Weise: Er trägt, verbindet, hält zusammen und schafft Einheit. Seine Ruhe und Kraft sind überall spürbar. Bei uns ist alles im Fluss – die Atmosphäre, das Gefühl, das Erleben.

Mit dem RESTAURANT HOLZ & FLAMME setzen wir bewusst einen Kontrast zur fließenden Leichtigkeit der Donau. Hier begegnen sich Feuer und Handwerk, Holz und Charakter. Kraftvolle Elemente treffen auf Bodenständigkeit, Ursprünglichkeit auf Heimatgefühl – verwurzelt in der Region und offen für internationale Einflüsse.

MODERN IM ANSPRUCH, WARM IM GEFÜHL.
Eine Küche, die das Einfache ernst nimmt und Qualität spürbar macht.

Der Donauhof ist ein Ort, der seine Gäste gerne empfängt – zum Essen und Trinken, zum Feiern, Loslassen und Entspannen. Weitläufige Innenräume, ein großzügiger Wintergarten, eine moderne Barfläche und ein lebendiger Biergarten schaffen Raum für Begegnung. Vielseitige Veranstaltungsräume verbinden kulinarischen Genuss mit Feier und Musik – vom entspannten Tag bis zur langen Nacht.

EIN HAUS AM FLUSS.
EIN ORT FÜR VIELE MOMENTE.
GETRAGEN VON DER DONAU –
RUHIG, KRAFTVOLL UND VERBINDEND.



DAS RESTAURANT IM DONAUHOF IST EIN ORT,
AN DEM FEUER DIE KÜCHE PRÄGT
UND HOLZ DEN CHARAKTER BESTIMMT.

Die Feuerküche am Wasser trägt ihren Namen bewusst:
HOLZ & FLAMME

REGIONALE KÜCHE MIT INTERNATIONALEM BLICK

Hier treffen kraftvolle Elemente auf Bodenständigkeit, Ursprünglichkeit
und auf Heimatgefühl – verwurzelt in der Region und offen für internationale Einflüsse.

MODERN IM ANSPRUCH, NATURVERBUNDEN IM DENKEN.

Im Zentrum steht der Steinofen – für Brot, Pizza und Gerichte, die Hitze,
Geduld und Aufmerksamkeit verlangen. Flamme und Holz geben den Rhythmus vor,
Qualität und Herkunft die Richtung.

HOLZ & FLAMME IST EIN ORT FÜR ALLTAG UND ANLASS –
FÜR KLEINE RUNDEN EBENSO WIE FÜR GROSSE FESTE.



**HOLZ & FLAMME lebt nicht nur von seiner Küche –
sondern auch von seinen Räumen.**

GASTRAUM MIT WINTERGARTEN UND TERRASSE

Der zentrale Gastraum mit Wintergarten ist direkt zum Donauufer ausgerichtet und verfügt über 200 Sitzplätze im Innenbereich. Die angrenzende Terrasse bietet Platz für bis zu 40 Gäste. In diesen Bereichen servieren wir Menüs und Flying Dinners.

BAR UND STEHBEREICH

Der großzügige Barbereich mit angrenzenden Stehtischen lädt ein für Stehempfänge und die Party, die Ihrem Event die Krone aufsetzt.

ZUSAMMENGEFASST

Wintergarten mit Feuerstelle
Bodentiefe Fensterfront zum Donauufer
Terrasse zur alleinigen Nutzung
Angrenzender Barbereich mit Empore für DJ oder Band und Licht- und Tonanlage.

GÄSTEZAHL

Terrasse: **40** Personen
Restaurant: **120** Personen
Wintergarten: **100** Personen
Barbereich: **50** Sitzplätze (Stehbereich **160** Personen)

RAUMMIETE UND MINDESTUMSATZ FREITAG, SAMSTAG UND VOR FEIERTAGEN

Gastraum Mindestumsatz* **3.500,00 €**
Exklusive Raummiete **1.500,00 € / 6 Stunden**

Wintergarten Mindestumsatz* **2.000,00 €**
Exklusive Raummiete **900,00 € / 6 Stunden**

*Der Mindestumsatz kommt zu tragen bei der exklusiven Reservierung des Raumes.
Sollten Sie sich den Raum mit anderen Gästen teilen, fallen keine Raummiete und Mindestumsatz an.



BALLSAAL

Der moderne Ballsaal ist räumlich abgegrenzt von unserem Restaurantbereich und verfügt im Gesamten über 160 Sitzplätze, sowie eine private Terrasse mit 60 zusätzlichen Plätzen.

Er kann in bis zu drei separate Räume unterteilt werden:

Raum 1: 80 Personen / **Raum 2:** 40 Personen / **Raum 3:** 40 Personen

Der Ballsaal ist mit einer Bühne, moderner Veranstaltungstechnik und einem 100-Zoll-TV ausgestattet.

In diesen Räumen servieren wir Menüs und Buffets.

ZUSAMMENGEFASST

Eigener, abgegrenzter Raum mit separatem Toilettenbereich
Angrenzende Terrasse
Moderne Technikausstattung

GÄSTEZAHL

Gesamter Ballsaal: **160** Personen

Raum 1: **80** Personen

Raum 2: **40** Personen

Raum 3: **40** Personen

Terrasse: **60** Personen

Ballsaal Mindestumsatz* **4.000,00 €**

Ballsaal Mindestumsatz* vom 22.11. – 22.12. **6.500,00 €**

* Nur bei exklusiver Reservierung aller drei Räume

*Der Mindestumsatz kommt zu tragen bei der exklusiven Reservierung aller drei Räume (Ballsaal).

Sollten Sie nur einen Raum mieten, fällt kein Mindestumsatz an.

Sollten Sie sich den Raum mit anderen Gästen teilen, fallen keine Raummiete und auch kein Mindestumsatz an.



BIERGARTEN

Der Biergarten zeichnet sich durch seine natürliche Schönheit und die unmittelbare Lage an der Donau aus.

Sitzplätze stehen auf der großzügigen Holzterrasse unter Sonnenschirmen, auf der Wiese unter Bäumen sowie in Pagodenzelten zur Verfügung.

Von allen Bereichen aus besteht Blick auf das Wasser.

Ein großzügig angelegter Spielbereich bietet Familien mit Kindern einen schönen Ort zum Verweilen.

ZUSAMMENGEFASST

Großzügig, naturnah und direkt an der Donau

Drei weiße Pagodenzelte mit Holzböden

Schirme und Bäume in den meisten Bereichen

GÄSTEZAHL

Gesamter Biergarten: **200** Personen

Holzterrasse: **150** Personen

Pagodenzelt: **60** Personen

Biergarten Exklusiv Mindestumsatz: **3.500,00 €**/6 Stunden

Holzterrasse Exklusiv Mindestumsatz **2.500,00 €**

Pagoden Exklusiv Mindestumsatz **500,00 €**

*Der Mindestumsatz kommt zu tragen bei der exklusiven Reservierung des Bereiches.
Sollten Sie sich den Bereich mit anderen Gästen teilen, fällt kein Mindestumsatz an.



UNSERE EVENTRÄUME IM ÜBERBLICK

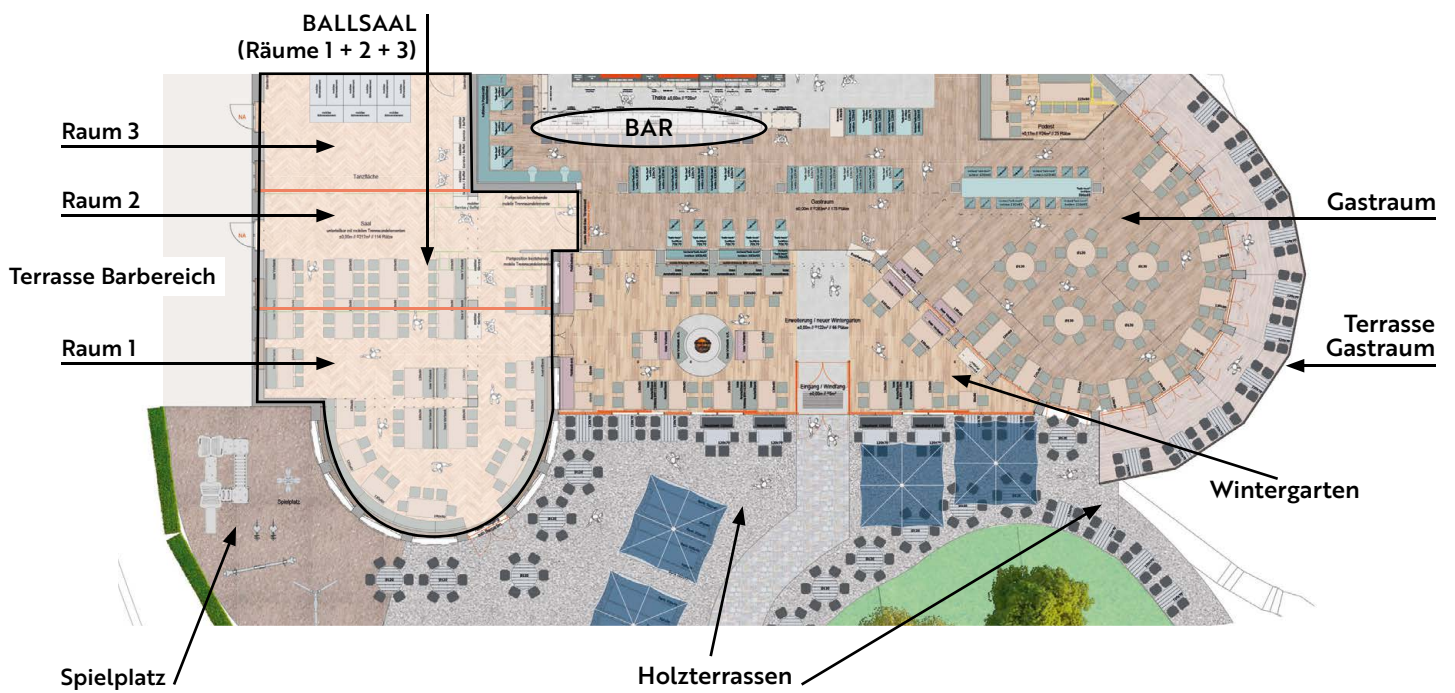
Raum / Bereich	Sitzplätze innen	Sitzplätze außen	Besonderheiten
Ballsaal	160	60 (Terrasse)	Teilbar in bis zu 3 Räume, Bühne, neueste Veranstaltungstechnik, 100-Zoll-TV
Gastraum mit Donauterrasse	120	40 (Terrasse)	Empore für Band/DJ, direkte Verbindung zur Bar
Wintergarten	100	–	Lichtdurchflutet, Loungebereich, offener Kamin
Bar	50	–	15 m lange Bar, integrierte Licht- und Tonanlage, Sitzbereiche
Biergarten / Außenbereich	–	150 (Holzterrassen) + 60 (unter Bäumen) + 60 (Wiese) + 60 (Pagoden) + 30 (Donauterrasse) + 60 (Veranstaltungsterrasse)	Großzügig, naturnah, direkt an der Donau



ANSICHTEN



RAUMPLAN





GETRÄNKEPAUSCHALEN

Pauschale 1

Getränke ohne Alkohol:
Saftschorlen, Softdrinks, Tafelwasser, alkoholfreie Biere

Alkoholische Getränke:
Hausweine Rot, Rose und Weiß, Weinschorlen, Biere vom Fass und Flaschenbiere

Kaffeespezialitäten und Tee

Preis für vier Stunden pro Person **29,00 €**
Jede weitere Stunde pro Person **7,00 €**

Pauschale 2

Getränke ohne Alkohol:
Saftschorlen, Softdrinks, Mineralwasser, alkoholfreie Biere

Alkoholisch Getränke:
Prosecco und zwei Prosecco Spritz, Weine nach Absprache, Weinschorlen, Biere vom Fass und Flaschenbiere, Longdrinks mit Rum, Wodka und Gin.

Kaffeespezialitäten und Tee

Inklusive Aperitif

Preis für vier Stunden pro Person **42,00 €**
Jede weitere Stunde pro Person **10,00 €**

Kinder von 0-16 Jahren sind in der jeweiligen Pauschale integriert.
Ab 16 Jahren berechnen wir 50%.

Wir bitten um Verständnis, dass Getränkepauschalen jeweils für die ganze Gruppe gebucht werden können. Alternativ können wir natürlich die Getränke nach dem Verbrauch abrechnen. Lassen Sie sich gerne von uns beraten!



INTEGRIERTE LEISTUNGEN

Persönliche Beratung und Begehung vor Ort.
Erstellung eines Eventkonzepts.
Durchführung, Logistik und Organisation rund um Ihre Veranstaltung
Service durch unsere Mitarbeiter
Aufbau, Abbau und Reinigung
Geschirr, Gläser, Besteck, Buffetequipment u.v.m.
TV, Beamer, Mikrofon, Lichttechnik und Bühne.

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

	PREIS PRO PERSON
Weißer Tischwäsche	3,00 €
Tischläufer	1,00 €
Tischblumen	ab 8,00 €
Menükarten	ab 2,50 €
Namensschilder	ab 2,50 €
Gedeck-Preis eigener Kuchen	3,00 €
Korkgeld pro Flasche	22,00 €
DJ	ab 600,00 €
BAND	ab 3.000,00 €

Ab 1:00 Uhr wird ein NACHTZUSCHLAG für unsere Mitarbeiter berechnet.

Bis der letzte Gast die Räumlichkeiten verlassen hat:
Pauschal PRO STUNDE **200,00 €**



PAKETE

TRAUERFEIER

Variante 1: Klassisch

Getränkeauswahl:

Tafelwasser, Saftschorlen, Kaffee und Tee

Hefezopf und Nusszopf

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot, bunt belegt mit Wurst, Käse und Aufstrich
Rinderkraftbrühe mit Flädle

Preis pro Person für 3 Stunden **23,00 €**

Variante 2: Buffet

Getränkeauswahl:

Tafelwasser, Saftschorlen, Kaffee und Tee

Hefezopf und Nusszopf, 2 ganze Kuchen Ihrer Wahl

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Kartoffelsalat, Grüner Blattsalat

Geschmälzte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Ricotta
in Parmesan-Butter und Kirschtomaten

Preis pro Person für 3 Stunden **35,00 €**



PAKETE

BUSINESS-MEETING

Technik / Ausstattung

Flipchart und Stifte

100 Zoll TV

HD Beamer mit 5 m Leinwand

Professionelle Musikanlage mit PA / Surround Sound

WirelessLan und kabelloses Mikrofon

Moderationskoffer

Verpflegung

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot, bunt belegt mit Wurst, Käse und Aufstrich

Süße Stückchen / Großer Obstkorb

Getränkepauschale:

Tafelwasser, Softdrinks, Saftschorlen,
sowie Kaffee und Tee über den gesamten Zeitraum

Preis pro Person für 3 Stunden **35,00 €**



GRILLEN

Grill-Buffer Nr. 1 Preis pro Person **30,00 €**

VOM GRILL	Schweinesteak, Spareribs, Hähnchenbrust, Bratwurst (Schwein). Vegetarisch: Grillkäse
BEILAGEN	Steakhouse Pommes, Folienkartoffeln, Maiskolben, hausgemachtes Sauerteigbrot und verschiedene Dips.
SALATE	Kartoffelsalat, Blattsalat, Gurkensalat
VEGAN	Spinatmaultaschen auf Tomatenragout

Grill-Buffer Nr. 2 Preis pro Person **39,00 €**

VOM GRILL	(show cooking mit Beefheater und Gasgrill) Spareribs, Hähnchenbrust, Lachsfilet, Bratwurst (Geflügel und Schwein). Vegetarisch: Grillkäse
BEILAGEN	Steakhouse Pommes, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben, hausgemachtes Sauerteigbrot und verschiedene Dips.
SALATE	Kartoffelsalat, Blattsalate, Gurkensalat, Couscous-Gemüse-Salat
VEGAN	Spinatmaultaschen auf Tomatenragout

Grill-Buffer Nr. 3 Preis pro Person **67,00 €**

VOM GRILL	(show cooking mit Beefheater und Gasgrill) Rumpsteak, geschmorte Lammkeule, Hähnchenbrust, Lachsfilet, Bratwurst (Geflügel und Schwein). Vegetarisch: Grillkäse
BEILAGEN	Steakhouse Pommes, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben, hausgemachtes Sauerteigbrot und verschiedene Dips.
SALATE	Kartoffelsalat, Blattsalate, Gurkensalat, Couscous-Gemüse-Salat, Tomaten-Mozzarella-Salat
VEGAN	Spinatmaultaschen auf Tomatenragout



BUFFET-AUSWAHL

Kategorie 1	Büffet M	2 Vorspeisen	3 Hauptgänge	1 Dessert	37,00 €
Kategorie 1	Büffet L	2 Vorspeisen	4 Hauptgänge	2 Desserts	45,00 €
Kategorie 2	Büffet M	2 Vorspeisen	3 Hauptgänge	1 Dessert	55,00 €
Kategorie 2	Büffet L	3 Vorspeisen	4 Hauptgänge	2 Desserts	63,00 €
Kategorie 3		3 Vorspeisen	3 Hauptgänge	3 Desserts	78,00 €

Preis pro Person

Vorspeisen und Salate Kategorie 1

Tomatencremesuppe (auch Vegan)
 Rinderkraftbrühe mit Bratknödeln und Flädle
 Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Gemüse
 Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing oder Kräuter-Senf-Dressing
 Pizza-Variationen (dreierlei Pizza auf dem Holzbrett)
 Holz und Flamme Steinofenbrot mit gesalzener Butter und Obazda
 Gurkensalat, Tomatensalat, Quinoa-Salat, Blattsalate

Vorspeisen und Salate Kategorie 2 und 3

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
 Karottencremesuppe mit Ingwer
 Waldpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern
 Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Balsamico-Dressing
 Geräuchertes Forellentatar mit Apfel, Meerrettich und Gurke
 Warmer Ziegenkäse auf Rucola mit Sesam-Honig-Dip
 Frische Avocado und Tomate mit Limette, Koriander und Chili (Vegan)
 Gurkensalat, Tomatensalat, Quinoa-Salat, Blattsalate



BUFFET-AUSWAHL

Hauptgerichte Kategorie 1

Paniertes Putenschnitzel
Kässpätzle mit geschmälzten Zwiebeln (Vegetarisch)
Semmelknödel mit Champignons (Vegetarisch)
Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Bratensoße, Kartoffelsalat
Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße
Schweinebraten in Rahmsoße
Spinatmaultaschen mit Tomatenragout (Vegan)
Beilagen: Spätzle, Kroketten und blanchiertes Gemüse

Hauptgerichte Kategorie 2

Spinatmaultaschen mit Tomatenragout (Vegan)
Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, Butter, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (Vegetarisch)
Lachsfilet mit Kräuterkruste
Schweinefilet mit Rahm-Champignons, Schmorzwiebeln
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Kalbsbraten in der Rahmsoße
Entenbrust im Rotweinsauce
Roastbeef am Stück, mit Soße und Kräuter Knoblauch-Dip
Beilagen: Spätzle, Kroketten, Semmelknödel und Ratatouille mit Tomate.

Hauptgerichte Kategorie 3

Rinderfilet am Stück sous vide
Thunfischsteaks mit Kräuterkruste
Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Kalbstafelspitz, Meerrettich, Wurzelgemüse
Beilagen: Spätzle, Kroketten, Semmelknödel und Ratatouille mit Tomate, Feuerkartoffeln.



BUFFET-AUSWAHL

DESSERT

Bayrische Creme mit Erdbeerspiegel und Cantuccini

Creme Brulee mit Waldbeeren und Sahne

Warmes Schokoküchle mit Kirschragout und Sahne

Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne

3 Eissorten zur Auswahl

Frische Erdbeeren mit Erdbeer-Jogurt-Eis und Sahne (Sommer)

Zwetschgenragout mit Spekulatis-Eis (Winter)



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen Restaurant Holz & Flamme – Events, Feiern & besondere Anlässe

WILLKOMMEN BEI HOLZ & FLAMME.

Mit unseren Veranstaltungsräumen direkt an der Donau bieten wir den passenden Rahmen für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Tagungen und individuelle Veranstaltungen. Um einen reibungslosen Ablauf und eine verlässliche Planung sicherzustellen, gelten für sämtliche Veranstaltungen die nachfolgenden Geschäftsbedingungen.

1. Raummiete & Mindestumsatz

Für exklusive Veranstaltungsreservierungen vereinbaren wir je nach Veranstaltungsart und Umfang einen Mindestumsatz oder eine Raummiete. Die Exklusivität umfasst die alleinige Nutzung des jeweils reservierten Veranstaltungsbereichs.

Bei der Buchung mehrerer Räume kann zusätzlich zur Hauptfläche eine separate Raummiete für weitere Bereiche berechnet werden.

Der vereinbarte Mindestumsatz gilt unabhängig vom tatsächlichen Verzehr als verbindliche Abrechnungsgrundlage.

2. Vertragsabschluss

Eine Veranstaltungsbuchung wird verbindlich, sobald diese schriftlich durch den Veranstalter bestätigt und von Holz & Flamme schriftlich gegengezeichnet wurde.

Alle vereinbarten Leistungen ergeben sich aus dem individuellen Angebot, den Angaben in unserer Eventmappe, dem Bestellformular sowie diesen Geschäftsbedingungen. Änderungen oder Ergänzungen bedürfen der Schriftform.

3. Preise & Zahlungsbedingungen

Es gelten die im Bestellformular, Angebot oder per E-Mail vereinbarten Preise. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht ausdrücklich anders angegeben.

Zur verbindlichen Reservierung kann eine Anzahlung in Höhe von 25 % des vereinbarten Gesamtbetrags verlangt werden.

Der verbleibende Restbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

4. Teilnehmerzahl

Damit wir Ihre Veranstaltung optimal vorbereiten können, benötigen wir spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die finale Teilnehmerzahl.

Bis fünf Tage vor der Veranstaltung können bis zu fünf Personen kostenfrei reduziert werden. Darüber hinausgehende Reduzierungen werden vollständig berechnet.

Eine nachträgliche Erhöhung der Gästezahl ist ausschließlich nach Verfügbarkeit und vorheriger Abstimmung möglich.

Für die Rechnungsstellung gilt grundsätzlich die zuletzt verbindlich mitgeteilte Teilnehmerzahl. Sollte die tatsächliche Gästeanzahl höher ausfallen, wird diese entsprechend berechnet.

5. Stornierungsbedingungen

Stornierungen bedürfen grundsätzlich der Schriftform.

Maßgeblich ist das Eingangsdatum der schriftlichen Mitteilung.

Es gelten folgende Stornierungsregelungen:

- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- 29 bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % der vereinbarten Leistungen
- 13 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 75 % der vereinbarten Leistungen
- ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100 % der vereinbarten Leistungen

6. Bestellformular

Alle relevanten Details Ihrer Veranstaltung werden in einem Bestellformular festgehalten. Dieses enthält insbesondere vereinbarte Leistungen, Zeiten, Teilnehmerzahlen sowie organisatorische Absprachen und bildet die Grundlage der Veranstaltungsdurchführung.

7. Eigene Speisen, Getränke & Kuchen

Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist ausschließlich nach vorheriger schriftlicher Vereinbarung gestattet.

Für mitgebrachte Weine und Schaumweine berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 22,00 € pro Flasche.

Für mitgebrachte Kuchen oder Torten berechnen wir ein Gedeckentgelt in Höhe von 3,00 € pro Person.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen Restaurant Holz & Flamme – Events, Feiern & besondere Anlässe

8. Dekoration & Aufbau

Da jede Veranstaltung individuell gestaltet wird, erfolgt die Dekoration grundsätzlich durch den Veranstalter oder beauftragte Dienstleister. Der Zugang zum Veranstaltungsraum für Dekoration und Aufbau ist in der Regel frühestens zwei Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich. Dekorationen, technische Installationen oder besondere Aufbauten müssen vorab mit unserem Veranstaltungsteam abgestimmt werden. Offenes Feuer, Feuerwerke oder pyrotechnische Effekte sind ausschließlich nach ausdrücklicher Genehmigung zulässig. Nicht abgeholte Dekorationsmaterialien oder Gegenstände können nach der Veranstaltung entsorgt werden. Eventuell entstehende Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

9. Anlieferung & Abholung

Alle Lieferungen müssen eindeutig mit dem Namen des Veranstalters sowie dem Veranstaltungsdatum gekennzeichnet sein. Die Abholung persönlicher Gegenstände und angelieferter Waren sollte spätestens innerhalb von zwei Tagen nach Veranstaltungsende erfolgen. Lebensmittel, Blumen oder verderbliche Waren, die bis 18:00 Uhr des Folgetages nicht abgeholt wurden, werden entsorgt.

10. Musiker, DJs & Künstler

Livebands, DJs und Künstler können Aufbau und Soundcheck nach vorheriger Abstimmung mit unserem Veranstaltungsteam durchführen. Sämtliche GEMA-Gebühren sowie Honorare für Musiker, Künstler oder sonstige Dienstleister trägt der Veranstalter.

11. Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die über 01:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir bis zum Verlassen der Räumlichkeiten durch den letzten Gast einen Nachtzuschlag. Die Pauschale beträgt 200,00 € pro angefangener Stunde.

12. Haftung & Reinigung

Der Veranstalter haftet für sämtliche Schäden an Mobiliar, Technik, Räumlichkeiten oder Außenanlagen, die durch ihn selbst, seine Gäste oder beauftragte Dienstleister verursacht werden. Die Verwendung von Konfetti jeglicher Art, Konfettikanonen oder ähnlichen Materialien ist im Innen- und Außenbereich untersagt. Bei außergewöhnlicher Verschmutzung oder erhöhtem Reinigungsaufwand berechnen wir eine Sonderreinigungspauschale ab 400,00 €. Holz & Flamme haftet ausschließlich bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

13. Rücktritt durch Holz & Flamme

Holz & Flamme behält sich das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, wenn:

- höhere Gewalt vorliegt,
- vereinbarte Zahlungen nicht fristgerecht geleistet werden,
- wesentliche Vertragspflichten verletzt werden,
- berechtigter Anlass zur Annahme besteht, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses beeinträchtigen könnte.

14. Schlussrechnung

Nach Veranstaltungsende erhalten Sie die Schlussrechnung unter Berücksichtigung bereits geleisteter Anzahlungen. Grundlage der Abrechnung sind die vereinbarten Leistungen, Teilnehmerzahlen sowie zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen oder entstandene Zusatzkosten. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Rechnungsanschrift rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit.

15. Schlussbestimmungen

Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist Neu-Ulm, soweit gesetzlich zulässig. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen hiervon unberührt.

Stand Juni 2026