WILLKOMMEN im LAGO

Was Sie für ein fantastisches Event benötigen? Nur einen Anlass, denn der passende Rahmen ist schon da.

Julia Nassall
Leitung Verkauf

Saskia Wittek
Beratung & Verkauf

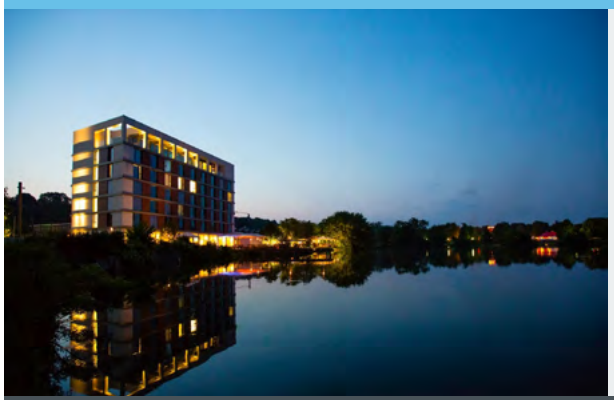
Unter unseren Veranstaltungsräumen haben Sie die freie Wahl. Eine intime Runde oder ein großes, extravagantes Fest. Was für eine Veranstaltung Sie auch planen, wir haben individuell zugeschnittene Ideen und die richtigen Ansprechpartner für Dekoration, Unterhaltung und vieles mehr. Ob Buffet oder ein mehrgängiges Menü mit korrespondierenden Weinen, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Buchungen, Termine und weitere Informationen:

Telefon	0731 . 71 57 90 81
E-Mail	willkommen@gastroevents-ulm.de
Betreff	Anfrage Veranstaltung

LAGO
hotel & restaurant am see

VERANSTALTUNGEN
Leistungen



Folgende Leistungen sind in der Buchung unserer Veranstaltungsräume enthalten:

- Eine individuelle Menü- und Detailabsprache vor Ihrer Veranstaltung
- Exklusive Nutzung Ihres Raumes für 9 Stunden und der zugehörigen Terrasse inklusive Strom- und Heizkosten sowie Reinigung
- Gedeckte Tische, entsprechend der besprochenen Tischstellung mit Tischtuch, Stoffservietten, hochwertigen Gläsern und Geschirr sowie dekorativen Teelichtern
- Geschultes Servicepersonal
- Kompetenter Ansprechpartner vor Ort – von der Begrüßung bis zur Verabschiedung

LAGO
hotel & restaurant am see

RESTAURANT TREIBGUT

maritimes Design

Restaurant Treibgut

Die große Glasfront des Treibgut mit Blick auf den Natursee sowie das neuartige Beleuchtungssystem sorgen für viel Licht und Gemütlichkeit. Das fast 200 m² große Restaurant, welches von maritimen Einflüssen geprägt ist, bietet Platz für 135 Personen, wenn Sie ein gesetztes Dinner bevorzugen. Durch die direkt angrenzende Bar und die großzügige Terrasse sind auch Flying Menüs oder Stehempfänge bis 300 Personen möglich.

Bar / Lounge

Für Partylaune sorgt unsere großzügige Bar & Lounge, die direkt an das Restaurant angrenzt.
Sie bietet Platz für DJ, Band und Tanz.

Auf einen Blick

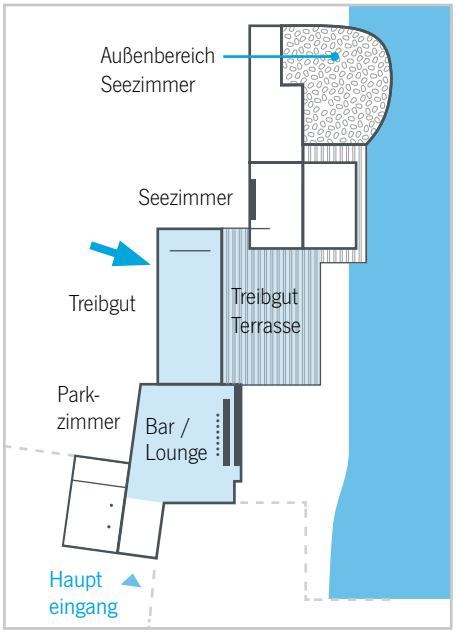
- Exklusive Nutzung einer großen, eigenen Terrasse
- Bodentiefe Sprossenfenster auf der gesamten Länge des Restaurants
- 192 m² Fläche
- Anliegende Bar mit Platz für DJ, Band und Tanz
- Haustechnik mit 2 integrierten Beamern und Leinwänden

Mindestumsatz: Freitag, Samstag und an Tagen vor Feiertagen:	10.000,00 €
Mindestumsatz an allen weiteren Tagen:	8.000,00 €
Raummiete für 9 Stunden:	2.500,00 €
Haustechnik:	200,00 €
Mitarbeiterpauschale ab 01.00 Uhr:	200,00 €/h

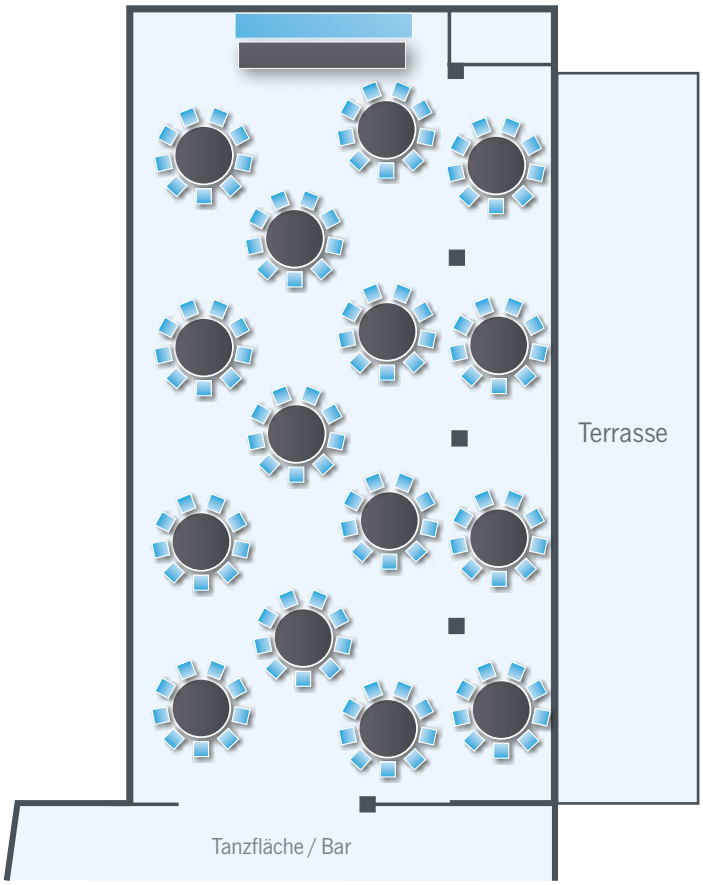
Diese Mindestumsätze setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollten diese nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummiete. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB.

LAGO
hotel & restaurant am see

Treibgut Tischplan



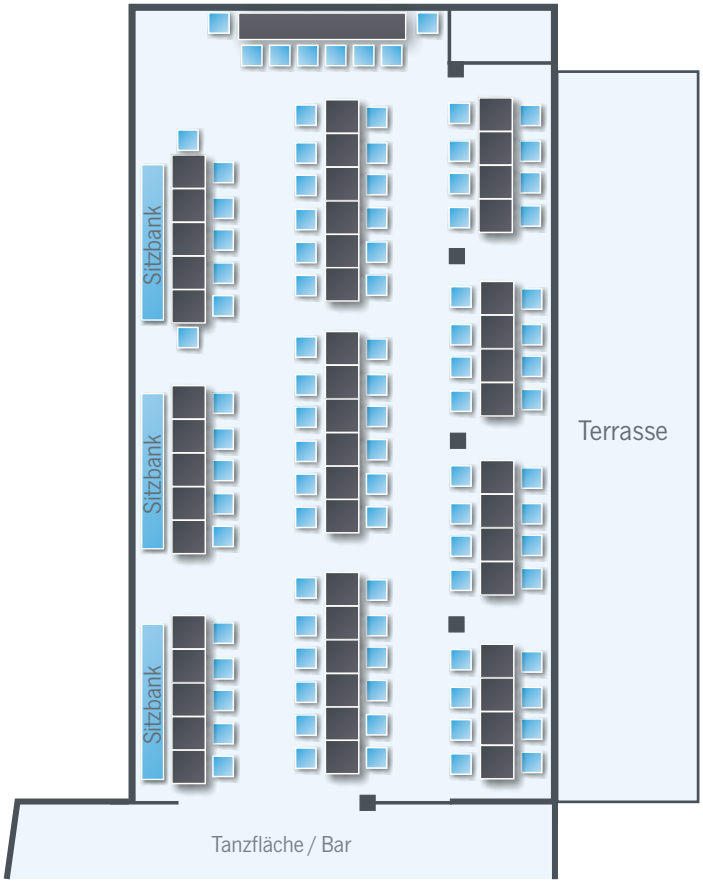
Runde Tische



Restaurant:	192 m²
Terrasse:	130 m²
Tanzfläche / Bar:	80 m²

Tischgröße:	ø 180 cm
Max. Personenzahl pro Tisch:	9 Gäste
Max. Tischanzahl (Rund):	15 Tische
Max. Personenzahl Runde Tische:	135 Pers.

Tafeln



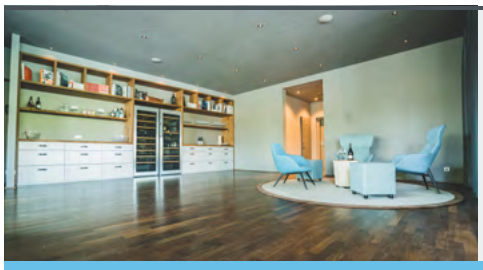
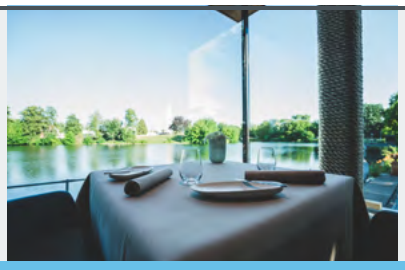
Restaurant:	192 m²
Terrasse:	130 m²
Tanzfläche / Bar:	80 m²

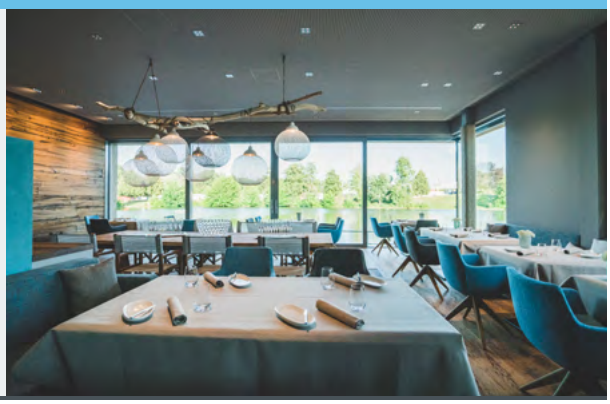
Tischgröße einzeln:	80 x 80 cm
Max. Personenzahl	116 Pers.

LAGO
hotel & restaurant am see

SEEZIMMER

Ihr Haus am See



Seezimmer

Das Seezimmer wurde im Jahr 2018 komplett neu gestaltet. Ein einmaliges Raumkonzept mit viel edlem Holz, einem eigenen Kamin und der großen Fensterfront zum See sorgt für ein Gefühl wie zu Hause im Wohnzimmer.

Der zum Seezimmer gehörende Außenbereich, mit teilweise wetterfest überdachtem Bereich und direktem Seezugang ist ideal für Firmen- und Familienfeiern mit Sitzplätzen bis zu 50 Personen.

Durch die exklusive Lage direkt am See finden Sie hier eine einzigartige Location, die wirklich zu jedem Anlass passt.

Auf einen Blick

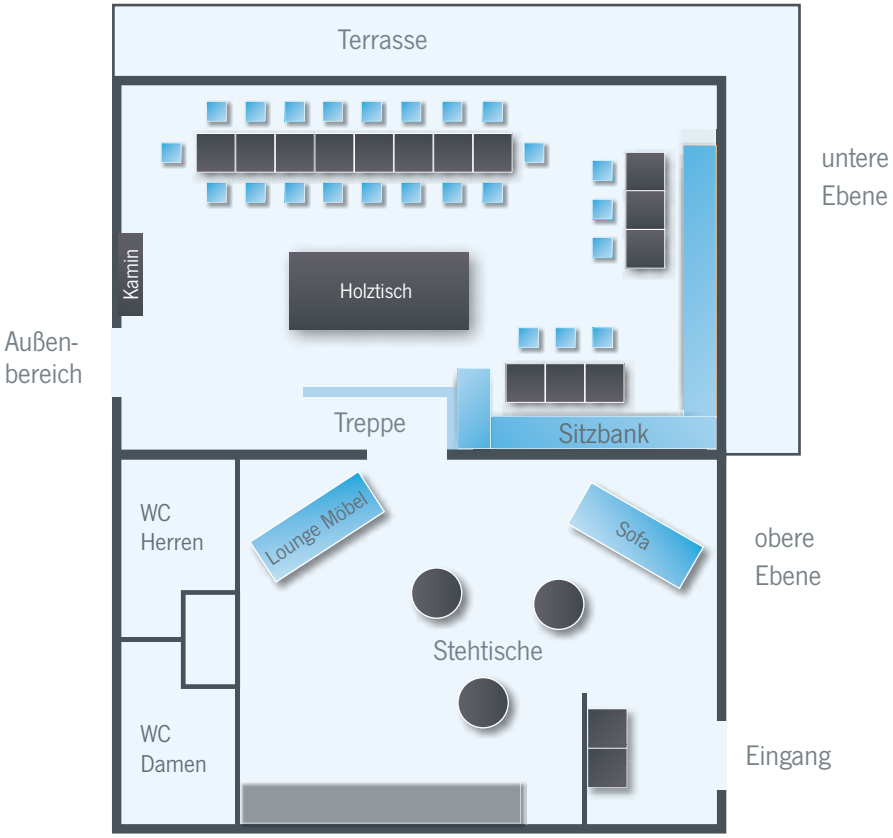
- Separater Eingang
- 100 m² Fläche
- Klimaanlage & eigener Kamin
- Blickdichte Vorhänge
- Beamer und Leinwand
- Eigene Toiletten
- Eigener Außenbereich
- Große Fensterfront
- Zwei Ebenen

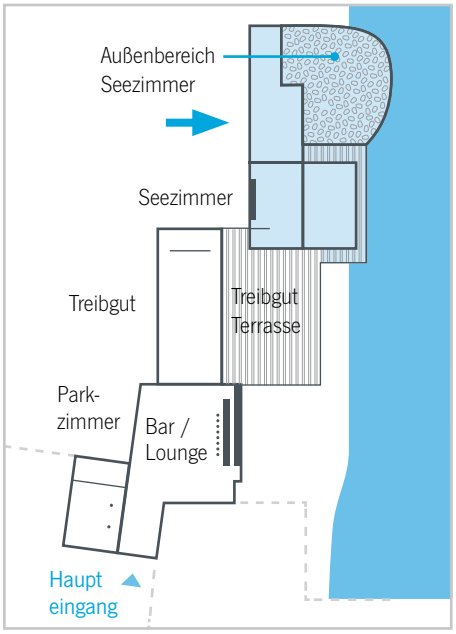
Seezimmer:	
Mindestumsatz:	4.500,00 €
Raummiete für 9 Stunden:	1.000,00 €
Haustechnik:	100,00 €
Mitarbeiterpauschale ab 01.00 Uhr:	150,00 €/h

Diesen Mindestumsatz setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollte dieser nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummiete. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB.

LAGO
hotel & restaurant am see

Seezimmer Tischplan



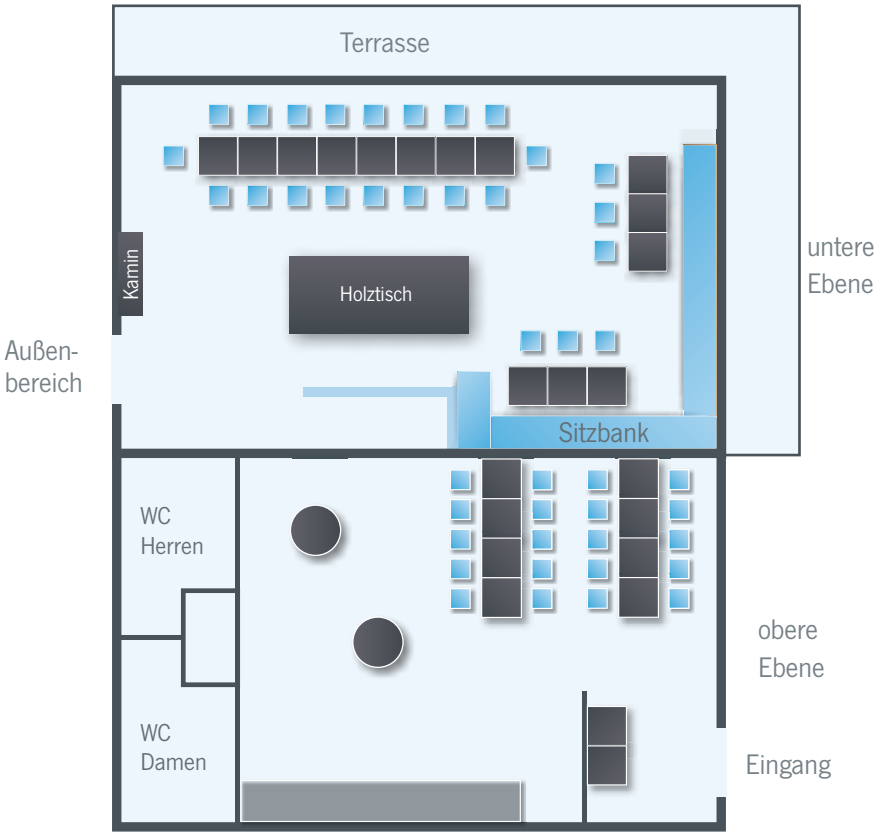


untere Ebene

Tischgröße einzeln:	80 x 80 cm
Max. Personenanzahl (inklusive Holztisch und fest installierter Sitzbank)	30 Personen

obere Ebene

Platz für Loungemöbel, Stehtische oder DJ



untere Ebene

Tischgröße einzeln:	80 x 80 cm
Max. Personenanzahl (inklusive Holztisch und fest installierter Sitzbank)	30 Personen

obere Ebene

Tischgröße einzeln:	80 x 80 cm
Max. Personenanzahl (mit 2 Tafeln)	20 Personen

LAGO
hotel & restaurant am see

PARKZIMMER

festlich Feiern

Parkzimmer

Das Parkzimmer bietet Ihnen bei einer Größe von 70 m² Platz für Veranstaltungen bis zu 42 Personen. Die Panorama-Bildwand des Raums zeigt die Terrasse der ehemaligen HfG Ulm mit Blick über das Donautal. Mit großer Fensterfront, einem für Sie direkt zugänglichen Außenbereich und einem eigenen Kamin hat der Raum ideale Voraussetzungen für einen perfekten Event.

Auf einen Blick

- HfG Panorama-Wand
- Eigener Außenbereich
- 70 m² Fläche
- Integrierter Beamer

Parkzimmer:	
Mindestumsatz:	1.200,00 €
Raummiete für 9 Stunden:	350,00 €
Haustechnik:	100,00 €
Mitarbeiterpauschale ab 01.00 Uhr:	150,00 €/h

Diesen Mindestumsatz setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollte dieser nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummiete. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB.

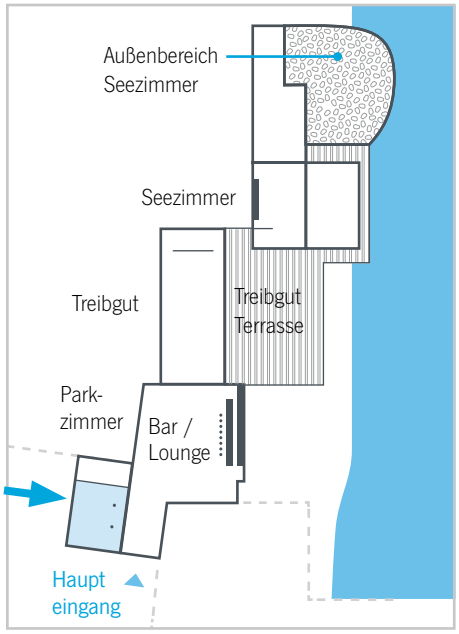
LAGO
hotel & restaurant am see

Parkzimmer Tischplan

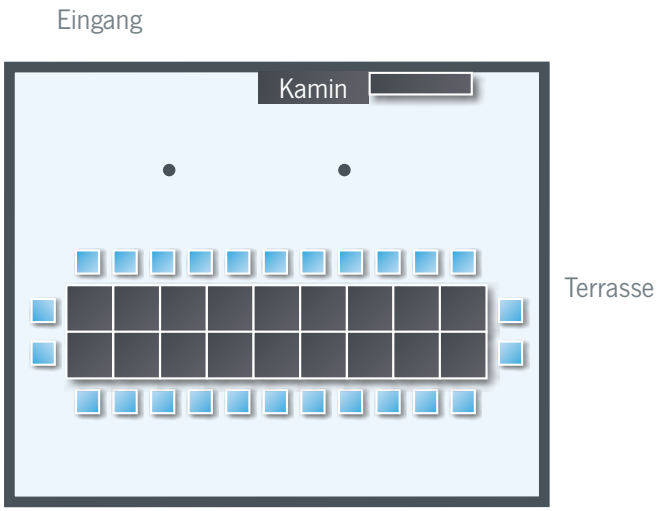
Tisch

Stuhl

Grundfläche:	70 m² (7,6 x 8,8 m)
2 Säulen im Raum ø 10 cm	
Bio Ethanol-Kamin	

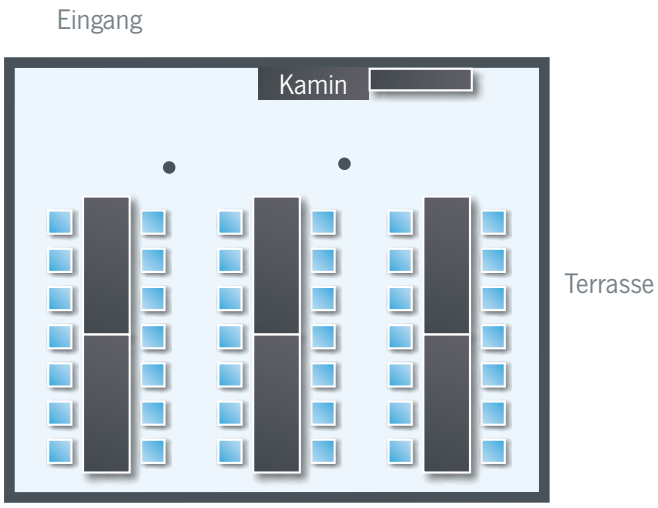


1 Tafel



Tischgröße einzeln:	70 x 70 cm
Tischlänge Tafel:	675 cm
Tischbreite Tafel:	170 cm
Max. Personenzahl:	**26 Gäste**

3 Tafeln



Tischgröße einzeln:	70 x 70 cm
Tischlänge Tafel:	450 cm
Max. Personenzahl pro Tisch:	14 Gäste
Max. Tischanzahl im Raum:	3 Tafeln
Max. Personenzahl:	**42 Gäste**

LAGO
hotel & restaurant am see

E 6 1

das LAGO-Penthouse

E61

Einfach mal über den Dingen stehen – in unserem exklusiven Penthouse mit grandiosem Ausblick über die Ulmer Friedrichsau bis hin zum Münster. 100 m² Raumfläche, große Dachterrasse und eine, in den Raum integrierbare Designerküche bieten den perfekten Rahmen um Ihre Veranstaltung groß in Szene zu setzen. Lassen Sie sich und Ihre Gäste bei einem perfektem Menü verwöhnen oder greifen Sie selbst mit an bei einem individuellen Kocherlebnis. Die ideale Kulisse für einen besonderen Kunden-, Firmen- oder Privat-Event.

Hier fühlen sich Ihre Gäste wie VIPs!

Auf einen Blick

- Designer-Show Küche
- 100 m² Fläche
- Dachterrasse
- Eigene Toiletten
- Beamer und Leinwand
- 2 Seiten komplett verglast

E61:	
Mindestumsatz:	2.500,00 €
Raummiete für 9 Stunden:	1.000,00 €
Haustechnik:	100,00 €

Diesen Mindestumsatz setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollte dieser nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummiete. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB. Der Raum E 61 steht Ihnen bis max. 22.00 Uhr zur Verfügung.

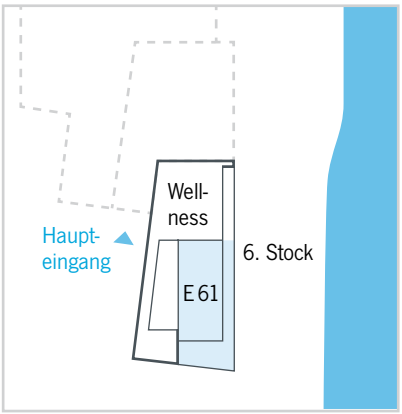
LAGO
hotel & restaurant am see

E 61 Tischplan

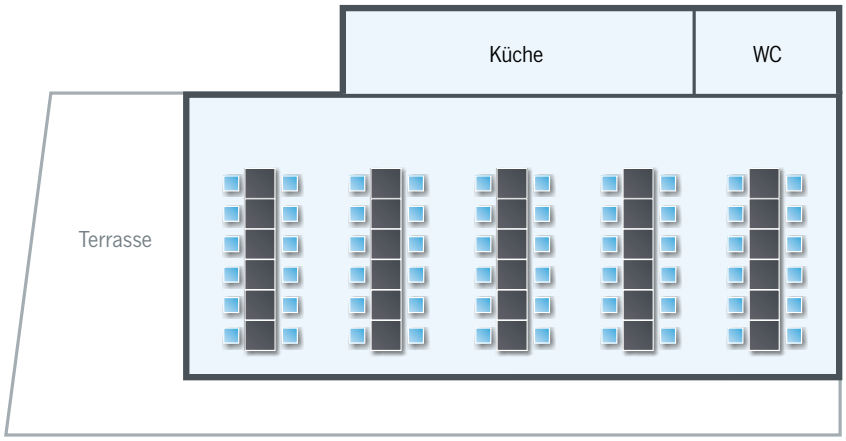
Tisch

Stuhl

Grundfläche:	95 m² (6,9 x 15,2 m)
Eigene Küche (Trennwand)	

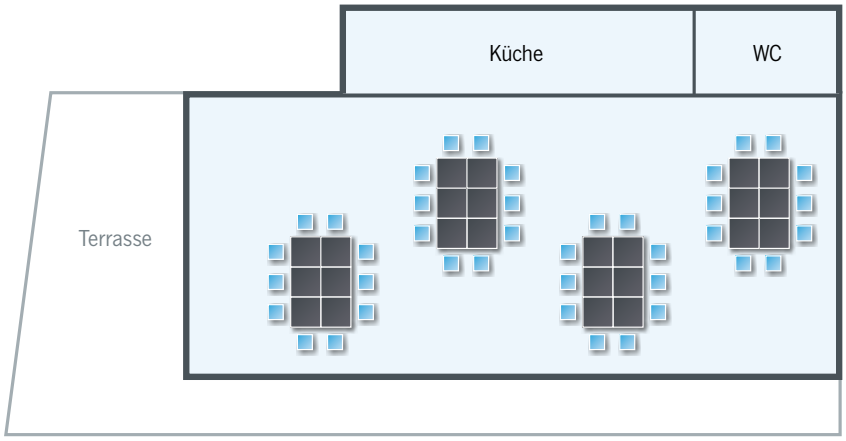


5 Tafeln



Tischgröße einzeln:	70 x 70 cm
Tischlänge Tafel:	420 cm
Max. Personenanzahl pro Tisch:	12 Gäste
Max. Tischanzahl im Raum:	5 Tafeln
Max. Personenzahl:	**60 Gäste**

Bankett Block 40 Personen



Tischlänge Block:	210 cm
Tischbreite Block:	140 cm
Max. Personenzahl pro Tisch:	10 Gäste
Max. Tischanzahl im Raum:	4 Tafeln
Max. Personenzahl:	**40 Gäste**

Ihre Großveranstaltung
im LAGO

Sie planen einen sehr großen Firmenevent?

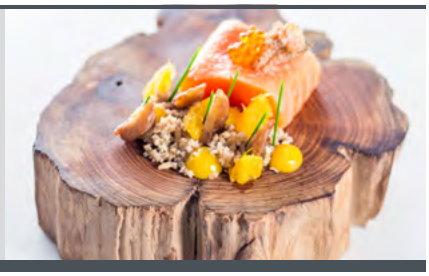
Nutzen Sie unser LAGO hotel & restaurant am see exklusiv für Ihre Veranstaltung! Unsere Top-Location mit großen Außenflächen direkt am See bietet Platz für bis zu 400 Personen. Wir sind spezialisiert darauf, Ereignisse jeder Größe mit Erfahrung, Kompetenz und Professionalität zu planen und durchzuführen.

In einem persönlichen Gespräch können wir gerne Ihre individuellen Wünsche und Highlights zur Veranstaltung besprechen. Selbst wenn der Event erst in 12 Monaten stattfindet, können wir mit Ihrer Veranstaltungsplanung schon heute beginnen.

Ob Produktpräsentation oder Kick-Off-Meeting, wir freuen uns darauf mit Ihnen Ihr individuelles gastronomisches Gesamtkonzept in unserem einmaligen Ambiente planen zu dürfen.

LAGO
hotel & restaurant am see

GENUSS-EVENTS
gemeinsam genießen



Jede Veranstaltung ist so individuell wie ihre Gastgeber. Deshalb haben wir Konzepte und Module um Ihre Veranstaltung perfekt zu begleiten.

Fingerfood-Konzepte und Snacks

nach Auswahl

Ob Canapé-Variationen, Brotzeitplatten oder besondere kreative „Schmuckstücke", wir bieten Ihnen das was zu Ihnen passt.

Live Cooking-Buffet

pro Person	ab 68,00 €

Ob American BBQ, mediterranes Buffet oder Leckereien aus der Region, alle unsere Buffets werden live vor Ihren Augen von unseren Köchen zubereitet.

Dessertbuffet

pro Person	ab 12,00 €

Süße Leckereien zum Abschluss - ein Dessert darf einfach nicht fehlen.

Menü

3-Gänge-Menü	pro Person	ab 65,00 €
4-Gänge-Menü	pro Person	ab 75,00 €
5-Gänge-Menü	pro Person	ab 85,00 €

Getränkeauswahl

Machen Sie es sich einfach! Mit der LAGO Getränkepauschale!

bis zu 6 Std	39,00 €
bis zu 9 Std	49,00 €

Inklusive:

- Prosecco zum Empfang
- Tafelwasser, Softdrinks, Säfte
- 2 In-Drinks (z.B. Aperol Spritz, Lillet Berry)
- Hausgebraute Biere
- Korrespondierende Weine (weiß und rot)
- Kaffee- und Teespezialitäten

Alternativ haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch abzurechnen.
Unser gesamtes Getränkeangebot finden Sie auf lago-ulm.de.

Unsere Preise beinhalten die benötigte Ausstattung wie Buffetstationen, Porzellan, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten, Reinigung, Strom sowie geschultes Service- und Küchenpersonal.

Wir möchten Sie bereits heute darauf hinweisen, dass wir eine inflatorische Preiserhöhung bei Lebensmitteln und Nebenkosten für das Jahr 2024 erwarten. Aufgrund der aktuellen Gegebenheiten ist die Preiserhöhung noch nicht definiert und in diesem Angebot somit noch nicht berücksichtigt.

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. · Stand: Dezember 2023

LAGO
hotel & restaurant am see

CHECKLISTE

Sie haben einen Grund zum Feiern - Wir sind für Sie da!

Termin festlegen
Sobald Sie einen Termin gefunden haben, freuen wir uns Ihnen ein Angebot hierfür erstellen zu dürfen! Gerne nehmen wir Ihre Daten per Email oder telefonisch entgegen: Namen, Anschrift, Telefonnummer, E-Mail; sowie eine ungefähre Personenzahl

Angebot erhalten
Das Angebot sagt Ihnen zu? Super! Bestimmt haben Sie noch weitere Fragen.
Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Besichtigungstermin vor Ort!

Bestätigung
Sobald wir das Angebot unterschrieben von Ihnen zurück erhalten haben, nehmen wir eine feste Buchung vor und Sie erhalten eine Bestätigung für Ihre Unterlagen.
Haben Sie auch schon an Hotelzimmer gedacht? Buchen Sie gleich Ihr Kontingent im LAGO hotel&restaurant am see! Tel 0731 206400 0

2-3 Monate vor Veranstaltung

Termin zur Menü- und Detailabsprache
Ca. 2-3 Monate vor Ihrer Veranstaltung kommen wir wieder auf Sie zu, um in einem persönlichen Termin alle Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen. Sollten Sie bis dahin Fragen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung!

6 Wochen vor Veranstaltung

Anzahlungsrechnung (Deposit)
6 Wochen vor Veranstaltung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über Raummiete, Mindestumsatz und Technik.

5 Werktage vor Veranstaltung

Endgültige Personenzahl und Tischplan
5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir den letzten Stand der Personenzahl sowie Ihren Tischplan.

Veranstaltungs-tag

Veranstaltungstag
Ab 2 Stunden vor Veranstaltung steht Ihr Raum ihren Dienstleistern zur Verfügung.
Zeit für den Soundcheck, die Tischdekoration und Tortenanlieferung.

Heute wird gefeiert! Ihre Aufgabe ist es den Tag zu genießen!

Am Ende des Abends wird Ihnen der Bewirtungsbeleg vorgelegt.
Mit Ihrer Unterschrift darauf endet die Veranstaltung.

Am Folgetag
wird Ihnen die Rechnung (abzüglich des geleisteten Deposits) per Post zugesandt.
Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage.

Wochen später
Erfreuen Sie sich an den unvergesslichen Erinnerungen, die Sie an Ihrer Veranstaltung erleben konnten! Und wir freuen uns, Sie hoffentlich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

LAGO
hotel & restaurant am see

ÜBERNACHTEN
& Feiern

In unseren 60 stilvoll und harmonisch eingerichteten Zimmern finden Sie erholsame Ruhe und neue Inspiration. Sanftes Licht, helle Farben, edles Material. Wir empfangen Sie in geschmackvollen Arrangements aus hochwertigem Interieur und moderner Technik mit höchstem Komfort.

Moderne Wohlfühlbäder

lassen keine Wünsche offen. Für die besonderen Entspannungsmomente erleben Sie unseren Wellness-Bereich mit einem wunderbaren Blick auf den angrenzenden Natursee und die gepflegte Parkanlage der Ulmer Friedrichsau.

Parkplätze

finden Sie direkt vor dem Hotel auf dem Parkplatz der Ulm Messe. Der Übernachtungspreis beinhaltet pro Zimmer einen Parkplatz.

Direkte Straßenbahnanbindung

mit Flat-Rate-Ticket in die fünf Minuten entfernte City, ins Theater oder zum Bahnhof.

Unsere Preise

für Übernachtungen entnehmen Sie bitte der beigefügten Preisliste. Sollten Ihnen unsere Preise nicht vorliegen, finden Sie diese unter www.lago-ulm.de

LAGO
hotel & restaurant am see

Preise Stand: Dezember 2023

AUSZUG AUS UNSEREN AGB

1. Räumlichkeiten

Für die Exklusivreservierung unserer Räumlichkeiten setzen wir einen Mindestumsatz und eine Raummiete voraus. Umfasst die Reservierung mehrere Veranstaltungsräume, so gilt für den größten der Räume der aufgeführte Mindestumsatz. Für die anderen Räume wird in diesem Fall der aufgeführte Betrag als separate Raummiete fällig.

Mindestumsatz und Raummiete ist der Betrag der zur Zahlung fällig wird, auch wenn der tatsächliche Verzehr am Veranstaltungstag unterhalb dieses Betrags liegt.

Für jede Nutzung des gebuchten Raums, welche über 9 Stunden hinausgeht, berechnen wir eine zusätzliche Raummiete:

Treibgut	zusätzliche Raummiete	pro angefangene Stunde 400,00 €
Seezimmer	zusätzliche Raummiete	pro angefangene Stunde 300,00 €
Parkzimmer	zusätzliche Raummiete	pro angefangene Stunde 100,00 €
E61	zusätzliche Raummiete	pro angefangene Stunde 200,00 €

2. Personalkosten

Die Inanspruchnahme unseres Personals bei eigenen Leistungen des Veranstalters, z.B. Unterstützung bei der Dekoration oder Anlieferung wird gesondert pro Mitarbeiter berechnet.

Personal	für Eigenleistung	pro angefangene Stunde 42,00 €

Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter.
Dieser Zuschlag wird berechnet bis der letzte Gast / Dienstleister die Räumlichkeiten verlassen hat.

Treibgut	Nachtzuschlag / Pauschal	pro angefangene Stunde 200,00 €
Seezimmer	Nachtzuschlag / Pauschal	pro angefangene Stunde 150,00 €
Parkzimmer	Nachtzuschlag / Pauschal	pro angefangene Stunde 150,00 €
E61	Nachtzuschlag / Pauschal	pro angefangene Stunde 150,00 €

3. Zahlungsbedingungen

Sie erhalten 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn von uns eine Rechnung über den Mindestumsatz sowie die Raummiete, deren Zahlung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf unserem Konto eingegangen sein muss. Die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist Voraussetzung für die Aufrechterhaltung der Reservierung.

4. Unsere Stornobedingungen

Bitte beachten Sie, dass eine Stornierung schriftlich bei uns eingehen muss.

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
Ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	20% des Mindestumsatzes & Raummiete
Ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	50% des Mindestumsatzes & Raummiete
Ab 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn	80% des Mindestumsatzes & Raummiete
Am Veranstaltungstag	100% des Mindestumsatzes & Raummiete

5. Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten auf Deutsch. Hierfür berechnen wir Ihnen 2,50 € pro Karte.

6. Personenzahl

Eine verbindliche Teilnehmerzahl (aufgeteilt nach Erwachsenen / Kinder (6-12 Jahre) / Kleinkinder (0-5 Jahre) / Dienstleister) und der Tischplan müssen uns bis spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein. Die Abrechnung sämtlicher Leistungen, die pro Person berechnet werden, erfolgt auf der Grundlage der zuletzt fristwahrend genannten Personenzahl, bzw. wenn keine Mitteilung fristwahrend erfolgt, auf Grundlage der in der Reservierung genannten Zahl. Übersteigt die tatsächliche Personenzahl an der Veranstaltung die zuletzt verbindlich genannte Anzahl an Personen, so ist diese maßgebend.

7. Veranstaltungsavis

Die Einzelheiten der Veranstaltung und vertragliche Absprachen, die sich im weiteren Verlauf ergeben, werden von uns in einem Veranstaltungsavis (VA-Avis) festgehalten, den wir an Sie versenden. Einwände und Änderungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten wird der Inhalt des VA-Avis Bestandteil des Vertrages. Im Veranstaltungsavis wird auf diese rechtliche Wirkung erneut hingewiesen

8. Weinprobe & Probeessen

Sie haben die Möglichkeit in unseren Restaurants a la carte zu speisen, um sich von unserem Standard und unserer Qualität zu überzeugen. Alle Speisen und Weine, welche im Vorfeld verkostet werden, berechnen wir zu unseren a la carte Preisen.

9. Korkgeld

Das Einbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige schriftliche Vereinbarung gestattet werden. Für eingebrachten Wein berechnen wir 25,00 €, für Schaumwein 35,00 € pro 0,75 l Flasche. Für eingebrachte Spirituosen berechnen wir 45,00 € pro 0,7 l Flasche.

10. Kuchen und Hochzeitstorten

Für das Einbringen von Kuchen durch den Veranstalter berechnen wir einen Gedeckpreis von 4,00 € pro Person. Die Kuchenverpackungen müssen mit dem Namen des Veranstalters beschriftet geliefert werden. Die Kuchen werden auf den Platten bereitgestellt, auf welchen diese angeliefert werden.

11. Dekoration

Das LAGO hotel & restaurant am see hat keine eigene Hausdekoration. Der Veranstalter hat die Möglichkeit, ab 2 Stunden vor der Veranstaltung mit dem Dekorieren zu beginnen. Das Dekorieren sowie das Aufstellen von Namens- und Tischkarten oder Gastgeschenken werden vom Veranstalter übernommen. Die Tischdekoration wird am Ende der Veranstaltung von uns abgebaut und für den Veranstalter zur Abholung am Folgetag bereitgestellt. Bei Nichtabholung wird diese von uns entsorgt und eventuell anfallende Kosten in Rechnung gestellt.

12. Anlieferung

Bei Versendung und Abholung von Paketen für Veranstaltungen, die im Hotel LAGO stattfinden, sind folgende Richtlinien zu beachten:

Lieferung für Veranstaltungen:
Die Lieferung sollte maximal 2 Werktage (Lebensmittel 1 Werktag) vor Veranstaltungsbeginn im Hotel LAGO eintreffen und muss dem Ansprechpartner für Veranstaltungen mit Namen und Datum beschriftet übergeben werden.

Umfang und Menge der Lieferung:
Bei Lieferungen größerer Mengen muss die Anlieferung ebenfalls vorher telefonisch mit dem Ansprechpartner abgesprochen werden, da die Lagermöglichkeiten überprüft werden müssen.

Abholung der Ware:
Die Abholung der Ware wird vom Veranstalter übernommen. Ebenfalls teilt der Veranstalter dem Ansprechpartner mit, an welchem Tag die Pakete abgeholt werden. Lebensmittel sowie Blumendekorationen, die am Folgetag der Veranstaltung bis 18.00 Uhr nicht abgeholt wurden, werden automatisch entsorgt.

Müll:
Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien, o.ä. erheben wir, je nach Umfang und Volumen eine Entsorgungspauschale von mindestens 50,00 €.

13. Musiker und Künstler

Musiker und Künstler können Aufbau sowie Soundchecks max. 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, nach telefonischer Absprache mit dem Ansprechpartner der Veranstaltung, vereinbaren. Der Abbau muss am Ende der Veranstaltung stattfinden. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

14. Schäden und Sonderreinigung

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer, Veranstaltungsbesucher, Mitarbeiter oder Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Das Zünden von Konfettikanonen oder ähnlichem ist im Innen- und Außenbereich untersagt. Bei überdurchschnittlicher Verschmutzung (durch die Nutzung von Glitzersteinchen, Blüten auf dem Rasen) berechnen wir eine Reinigungspauschale von 500,00 €. Das Zünden / Abbrennen eines Feuerwerks bzw. Knallern ist nicht erlaubt. Der Veranstalter haftet für seine Gäste. Der Rechnungsbetrag kann gegebenenfalls nach geleisteter Unterschrift noch abweichen, aufgrund von weiteren anfallenden Nachtzuschlägen, Müllentsorgung, etc.

15. Rechnung

Am Ende der Veranstaltung wird Ihnen Ihre Rechnung zur Unterschrift vorgelegt. Diese wird Ihnen nach Abzug der geleisteten Anzahlungsrechnung zugesandt. Rechnungsgrundlage sind die aufgeführten Personenzahlen und Preise welche unserem AVIS / Vertrag / AGB zugrunde liegen. Der Veranstalter gibt die Rechnungsanschrift im Vorfeld bekannt.

16. Geltung Allgemeine Geschäftsbedingungen, Salvatorische Klausel

Für die Reservierung gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungs- und Tagungsverträge. Wenn Ihnen diese nicht vorliegen, finden Sie diese unter www.lago-ulm.de unter dem Link AGB.
Eine mögliche Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen aus diesem Vertrag lässt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.