



*Gaststätte
„Zum Forsthaus“*

*Forsthausstraße 67
63165 Mühlheim*

*Telefon: 06108 66016
Telefax: 06108 78355
Email: Zum_Forsthaus@freenet.de*



Wir über uns

1928 eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugsgaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.

Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“.

1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.

Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.

Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.

Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil, bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.

Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung.

Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.

Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.



Kleinigkeiten...



Canapés/Snacks

<i>Honigmelonenspieße mit Parmaschinken</i>	<i>Euro</i>	2,60
<i>Minilaugenbrötchen mit Frischkäse gefüllt</i>	<i>Euro</i>	2,50
<i>Mit Spargel gefüllte Roastbeefröllchen</i>	<i>Euro</i>	2,50
<i>Kartoffeltaler mit Lachs</i>	<i>Euro</i>	2,80
<i>Shrimpscocktail</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Tomaten auf Mozzarella und frischem Basilikum</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Canapé</i>		
<i>mit geräucherter Forelle mit Sahnemeerrettich</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>mit Räucherlachs und Meerrettichcreme</i>	<i>Euro</i>	2,60
<i>mit gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>mit rohem Schinken</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>mit gekochtem Schinken</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>mit Roastbeef und Remouladensauce</i>	<i>Euro</i>	2,30

Warme Snacks

<i>Kleiner Wurstspieß auf Weinkraut</i>	<i>Euro</i>	3,50
<i>Minipizzen nach Wahl</i>	<i>Euro</i>	3,00
<i>Quiche mit verschiedenen Füllungen</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Strammer Max</i>	<i>Euro</i>	2,50
<i>Tafelspitzragout im Windlicht mit Meerrettichsauce</i>	<i>Euro</i>	3,50



Es wird aufgetragen...

**Menü I**

<i>Consomme vom Rind mit Kräuterflädle und bunten Gemüsestreifen</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Salatteller der Saison</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Bratenensemble vom Rind und Schwein</i>	<i>Euro</i>	<i>8,90</i>
<i>Beilagen: Bunte Platte mit Gemüse der Saison auf Klößen und Kroketten</i>		
<i>Gemischtes Eis mit Schlagsahne</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30€</i>

Menü II

<i>Getrüffelte Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck und Frühlingslauch</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen Edelpilzen</i>	<i>Euro</i>	<i>5,20</i>
<i>Lammhaxe auf Bohnengemüse und gebratenen Kartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Exotischer Obstsalat mit Vanilleeis</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20 €</i>

Menü III

<i>Schaumsuppe von jungem Spinat mit Schinkencroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Mit Hechtmousse überbackene Lachsmedaillons in Estragonsauce auf Safranreis an Erbsenschoten</i>	<i>Euro</i>	<i>13,20</i>
<i>Schokoladenmousse in fruchtiger Begleitung</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

**Menü IV**

<i>Kräftige Rinderbrühe mit Tafelspitz und kleinen Maultaschen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Argentinisches Entrecôte mit Rotweinschalotten, gratinierten Parmesankartoffeln und Nadelbohnen</i>	<i>Euro</i>	<i>14,90</i>
<i>Mascarpone timbal auf Früchteratouille und Buttermilcheis</i>	<i>Euro</i>	<i>3,90</i>

Menü V

<i>Mediterrane Vorspeisenvariante mit gebratenem Gemüse, Ziegenkäse, Parmaschinken, Garnelen und Salatstrauß</i>	<i>Euro</i>	<i>7,90</i>
<i>Tomatenessenz mit Basilikumnocken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Geschmorte Lammhaxe in Barolo dazu Polenta und junges Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Panna Cotta Terrine mit Beerenkompott und Limonensorbet</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü VI

<i>Tatar vom schottischen Wildlachs mit Meerrettichcreme</i>	<i>Euro</i>	<i>6,90</i>
<i>Geflügelconsommé mit Frittatenstrudel</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Schweinefilet auf Apfel-Thymiansauce, Erstlingsgemüse und Kartoffeltortilla</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Dessert á la Chef</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

**Menü VII**

<i>Carpaccio vom Lachs mariniert mit Olivenöl und Limonensaft an kleinem Salatbouquet</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Klare Tomatensuppe mit schmackhaften Basilikumnocken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Mediterrane Roulade vom Schweinefilet auf feinen Bandnudeln an gebratenem Zucchini Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Tiramisutörtchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,80</i>

Menü VIII

<i>Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken frisch von der Keule</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Feine Sauerampferschaumsuppe mit Buttercroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Maispoullardenbrust unter der Kräuterkruste auf buntem Marktgemüse und Parmesanpolenta</i>	<i>Euro</i>	<i>12,80</i>
<i>Triologie von der Frankfurter Roten Grütze</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü IX

<i>Carpaccio vom Rinderfilet an buntem Salat mit Pesto und geraspelttem Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>8,20</i>
<i>Gelbe Paprikaschaumsuppe mit einem Hauch von Safran und Räucherlachs</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Knackiger Feldsalat mit Croutons</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Orangenjus auf Wirsinggemüse an Serviertenknödel</i>	<i>Euro</i>	<i>17,80</i>
<i>Zimtparfait mit Backpflaumenragout</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

**Menü X**

<i>Geräucherte Bachforelle auf Gurken-Kartoffelsalat mit Forellenkaviar und einer Meerrettichcreme</i>	<i>Euro</i>	<i>5,20</i>
<i>Kresseschaumsüppchen mit einer Sahnehäube</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise an herzhaften Speckbohnen an Kartoffelgratin mit Grilltomate</i>	<i>Euro</i>	<i>14,90</i>
<i>Mousse von weißer Schokolade mit angewärmten Himbeeren</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü XI

<i>Königinpastete gefüllt mit Wildragout und Preiselbeersahne</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Tomatensuppenduo „Rot-Weiß“ im Windlicht serviert</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Lauchragout und Weißweinschaum</i>	<i>Euro</i>	<i>18,20</i>
<i>Crème Brulée garniert mit süßen Früchten</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menü XII

<i>Sudfleischterrinen an Salatherzen in Schalottenvinaigrette</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Schaumsüppchen von den Sieben Frankfurter Kräutern mit Croutons</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Eckenheimer Kräuterroulade vom Kalb in Apfelmostsauce dazu jahreszeitliches Gemüse und Rahmkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>13,00</i>
<i>Frankfurter Dessertkarussell mit Frankfurter Kranz, Sachsenhäuser Apfelweincreme und Roter Grütze auf Vanillespiegel</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>



Menü XIII

<i>Lachshommage: gebeizter Lachs, Lachstatar und einem Lachsmedaillons mit Dill-Senf-Sauce</i>	<i>Euro</i>	<i>7,90</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Königinpastete mit Geflügel „Ragout Fin“</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Sorbet von grünen Zitronen im Proseccobad</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Praliné vom Rinderfilet auf sautiertem Minigemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>17,80</i>
<i>Selektion von Forsthausspezialitäten</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Französische Käseauswahl mit frischen Trauben und verschiedenen Brotsorten</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>

Vegetarisches Menü I

<i>Kräuterschaumsüppchen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Feine Salatherzen mit Pinienkernen und Knoblauchcroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Austernpilze im Parmesanmantel auf Tagliatelle und einem Ragout von getrockneten Tomaten und Frühlingsslauch</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Weißer Mousse umlegt mit exotischen Früchten</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Vegetarisches Menü II

<i>Salate der Saison mit Kirschtomaten, grünen Spargelspitzen und gebratenen Austernpilzen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,80</i>
<i>Veloute vom Blumenkohl mit Kressesahne</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Hauchdünne Kräutercrepes gefüllt mit mediterranem Gemüse und italienischem Käse auf Paprikasauce</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Bananeneis in der Babyananas</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>



Es ist angerichtet...



Büffet I
Hessisches Landbüffet

Kalte Gerichte

Wurstspezialitäten mit Presskopf, Landleberwurst und Bauernschinken

Frische Frikadellen mit Mixed Pickels

Original Rindertartar mit Zwiebeln Sardellen, Kapern, Petersilie und Bauernbrot

Hessischer Handkäs' mit Musik

Frischer Salat aus der Frankfurter Markthalle mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter

Suppe

Hessische Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen

Warme Gerichte

Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut

Tafelspitz mit „Frankfurter Grüne Soße“

Medaillons vom Steinbeisser auf Sauerampfersauce

Beilagen:

Pilaw-Reis, Gemüseauswahl, Bouillonkartoffeln und Kartoffelpüree

Dessert

Sachsenhäuser Apfelweincreme mit Himbeeren

Frankfurter Beerengrütze mit Sahne

Frankfurter Kranz

Euro 18,50 p. P.



Büffet II *Italienisches Büffet „La Traviata“*

Kalte Gerichte

Melonen mit luftgetrocknetem Knochenschinken

Mozzarellakügelchen mit Kirschtomaten

Meeresfrüchte mariniert mit Olivenöl und frischem Limonensaft

„Vitello Tonnato“ (Kalbsfrikandeau mit Thunfischsauce)

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilzen

Salat vom Schafskäse, Gurken, Paprika und Oliven in Vinaigrette

Bunter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Bauernbrot

Suppe

Ministrone

Warme Gerichte

Saltim Bocca vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken auf mediterranem Gemüse

Victoriaseebarsch mit Oliven-Limonenbutter

Piccata Milanese auf Tomatensauce

Beilagen:

Gemüseplatte, Gnocchi á la „Romana“, Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta - italienisches Cremedessert

Frischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto

Euro 25,00 p. P.



Büffet III *Grillbüffet*

Kalte Gerichte

Championköpfe mit Tomatenmousse gefüllt auf Ruoccola-Salat

Geflügelmedaillons im Kokosmantel

Salat von frischen Garnelen mariniert mit Olivenöl und frischem Limonensaft

Meatballs im Windlicht serviert mit Ananas-Chili-Salsa

Rindfleischsalat mit rotem Chili gewürzt auf jungem Lauch und Sprossen

Mini-Caesar-Salat im Windlicht serviert mit Knoblauchcroutons

Coleslaw-Salat, Kartoffelsalat, Griechischer Bauernsalat

Brotauswahl mit Butter

Warme Gerichte

Eingelegte Schweine- und Rindersteaks mit Kräuterbutter und verschiedenen Dips

Marinierte Lammkotelett

Thüringer Bratwurst

Lachsfilet mit Rosmarin und Thymian in der Folie gegart

Beilagen:

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Jackson-Kartoffeln, mediterrane Gemüsespieße, Maiskolben mit zerlassener Butter

Dessert

Selektion verschiedener Eissorten in der Waffel

Donuts mit einem Hauch von Zucker

Variationen von exotischen Früchten

Erdbeer-Shortcake

Euro 26,00 p. P.



Büffet IV *Galabüffet*

Kalte Gerichte

Lachshommage: Tartar, Terrine, Lachs im Ganzen pochiert und gebeizten Lachs mit Dill-Senfsauce

Pikanter marinierter Glasnudelsalat mit rosa gebratener Entenbrust

Pastetentrio mit Sauce Cumberland

Hirschmedaillons auf Walldorfsalat und Sauce Cumberland

Gebeiztes Rinderfilet auf Ruccola-Kirschtomaten-Salat

Buntes Salatbüffet mit reichhaltigem Brotkorb

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsestange

Warme Gerichte

Steinbeißerfilet auf Mangold mit Weißweinschaum

Geschmorte Lammschulter auf mediterranem Gemüse

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Waldpilzen

Roulade vom Schweinfilet im Parmaschinkenmantel auf Minigemüse

Beilagen:

Bunte Gemüseauswahl, gemischter Reis, Balsamico-Kartoffeln, Tagliatelle

Dessert

Marmoriertes Schokoladenmousse

Beerentiramisu

Creme Brulee mit Früchten garniert

Käsereise durch Europa

Euro 30,00 p. P.



Büffet V *Vier Länderbüffet*

Kalte Gerichte

Selektion von feinen französischen Terrinen und Pasteten
Luftgetrockneter Knochenschinken mit Melonenschiffchen
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Feiner Geflügelsalat
Reichhaltiges Salatbüffet mit dreierlei Dressing
Brotkorb mit Butter

Suppe

Lauchcremesuppe mit Croutons

Warme Gerichte

Geschmorte Lammkeule auf mediterranem Gemüse
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce
Geschnetzeltes vom Rind in einer Sauce
von gebratenen Tomaten und Lauch
Beilagen:
Gemüseauswahl, gemischter Reis, Butterkartoffeln, Bandnudeln

Dessert

Marmoriertes Mousse
Rote Grütze „Hamburger Art“ mit Vanille Sauce
Grießflammerie mit frischen Früchten
Käsereise durch Europa

Euro 25,00 p. P.



Büffet VI *Forsthausbüffet*

Kalte Gerichte

*Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich*

Geflügelcocktail in der halben Ananas

*Gebratenes Gemüse in Olivenöl, marinierte Artischocken,
gefüllte Peperoni und Oliven mit mediterranen Kräutern*

Roulade vom Schweinefilet auf Rucicola-Kirschtomatenbeet

Bunter Brotkorb

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Warme Gerichte

Rosa gebratene Hochrippe am Büffet tranchiert mit einer Pfeffersoße

Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit Safransauce

Schweinefilet auf Pilzragout

Beilagen:

*Erdapfelgratin, Petersilienkartoffeln, feine Bandnudeln,
Gemüseauswahl und Parmesanrisotto*

Dessert

Fruchtsalat in der halben Wassermelone

Milchreis mit Himbeerragout

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Europäische Käseauswahl mit Trauben

Euro 25,00 p. P.



Büffet VII *Hochzeitsbüffet*

Kalte Gerichte

*Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Pilzen
und frisch gehobeltem Parmesan*

Pochiertes Lachsfilet auf mariniertem Minigemüse und grüner Sauce

Mini Caesar Salat im Windlicht serviert mit Knoblauchcroutons

Galiamelone mit Parmaschinken

Buntes Salatbüffet

Brotauswahl mit Landbutter

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons

Warme Gerichte

Kalbshaxe am Knochen gebraten am Büffet tranchiert mit Rahmsauce

Lachs- und Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Beilagen:

*Marktfrische Gemüseauswahl, hausgemachte Butterspätzle,
gebratene Risolee-Kartoffeln, Butterreis*

Dessert

Exotischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto

Waldbeerentörtchen

Kombination von heller und dunkler Mousse

Eistorte „Schwarzwälder Art“

Euro 26,00 p. P.



Es darf angestoßen werden...



Aperitif

<i>Kir Royal</i>	<i>Euro</i>	<i>3,60</i>
<i>Aperol mit Sekt oder Prosecco</i>	<i>Euro</i>	<i>3,60</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>3,10</i>
<i>Cocktails (auf Anfrage)</i>		

Sekt/Prosecco

<i>Hausmarke Prosecco</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Rüdesheimer Sekt (trocken)</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>13,30</i>
<i>Rüdesheimer Sekt (lieblich)</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro</i>	<i>13,30</i>
<i>Hausgemachter Cassissee</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>5,10</i>



Weinkarte

Offene Weine

Weißweine

Weinheimer Sybillenstein Silvaner, Rheinhessen, Qualitätswein, fein herb	0,2 l	Euro 3,00
Weinheimer Mandelberg Rheinhessen, Qualitätswein trocken	0,2 l	Euro 3,00
Rheinhessen, Kerner trockener, geschmackvoller Wein	0,2l.	Euro 3,10

Roséweine

Weinheimer Sybillenstein Portugieser, Weißherbst, Rosé	0,2 l	Euro 3,00
---	-------	-----------

Rotweine

Weinheimer Mandelberg Dornfelder, Qualitätswein, Rheinhesse, Rotwein trocken	0,2 l	Euro 3,00
Cotes du Rhone französischer Rotwein, buketvoll und herb, Qualitätswein	0,2 l	Euro 3,00

**Flaschenweine**

<i>Weinheimer Kirschenstück Müller-Thurgau, Kabinett, Rheinhessen, elegant frisch</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Weinheimer Mandelberg Weißburgunder, Qualitätswein, Rheinhessen, bukettvoll, herb</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Weinheimer Kapellenberg Kerner Spätlese, trocken</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Weinheimer Mandelberg Dornfelder, Qualitätswein, Rheinhesse, Rotwein trocken</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Cotes du Rhone französischer Rotwein, bukettvoll und herb, Qualitätswein</i>	<i>0,7 l</i>	<i>Euro 11,50</i>



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Alle Leistungen, die die Gaststätte „Zum Forsthaus“, im folgenden „Firma“ genannt, entsprechend des Dienstleistungsangebotes und im Auftrag der Kunden erbringt, erfolgen ausschließlich zu den Konditionen dieser AGB. Nebenabreden jedweder Art erlangen nur durch ihre schriftliche Vereinbarung Gültigkeit.

Vertragsschluss

Die Firma erstellt auf Anfrage ein schriftliches Angebot zu den erwünschten Leistungen und hält sich an selbiges zwei Wochen ab Angebotsdatum gebunden. Erfolgt in dieser Zeit die schriftliche Auftragserteilung für die angebotenen Leistungen, ist das Angebot bindend. Mit der Erteilung eines schriftlichen Auftrages entsteht ein rechtsverbindlicher Dienstleistungsvertrag.

Preise

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Verbindliche Preise verstehen sich auf Anfrage oder per Angebot. Preisänderungen behält sich die Firma vor.

Leistungserbringung und Fristen

Alle Leistungen erbringt die Firma nach den, im Auftrag festgehaltenen, Spezifikationen auf Rechnung des Kunden, an der im Auftrag genannten Adresse. Für Schäden oder Ausfälle in Folge falscher Angaben durch den Kunden übernimmt die Firma keinerlei Haftung. Vielmehr ist die Firma in solchen Fällen berechtigt, entstandene Ausfälle in Höhe von 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Zahlungen

Generell sind alle Leistungen der Firma bei Lieferung bar oder per Rechnung sofort zu begleichen. Zur Begleichung per Rechnung räumen wir in Ausnahmefällen nach vorheriger Absprache eine Frist von 14 Tagen nach Rechnungszugang ein. Zur Sicherung und Begleichung von Auslagen gegenüber Dritten, insbesondere Behörden, ist die Firma berechtigt, einen Kostenabschlag entsprechend den zu erwartenden Kosten zu erheben. Dieser wird bei Rechnungslegung detailliert abgerechnet.

Zahlungsverzug

Gewährt die Firma Zahlung per Rechnung und ist der Kunde länger als zwei Wochen nach Fälligkeit in Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu berechnen. Ebenso ist die Firma berechtigt, alle im Mahnverfahren entstandenen Kosten einzufordern.

Haftung

Für Schäden, die durch höhere Gewalt, unvorhersehbare betriebsfremde Ereignisse oder andere, nicht von der Firma zu vertretenden Gründen entstanden sind, übernimmt die Firma keine Haftung. Schadenersatzansprüche des Kunden sind hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Haftungsausschluss besteht jedoch nicht, wenn ein Schaden auf Vorsatz, leichte oder grobe Fahrlässigkeit seitens der Firma zurückzuführen ist. In diesen Fällen haftet die Firma in Höhe des entstandenen Schadens. Davon ausgeschlossen sind Imageschäden. Bei Schäden aus entgangenem Gewinn mangels Einnahmen, ist der voraussichtliche Gewinn durch den Auftraggeber glaubhaft nachzuweisen. Alle Haftungskriterien gelten auch für die Haftung von Arbeitnehmern, Vertretern o. Erfüllungsgehilfen.

Datenschutz

Die Firma ist berechtigt, zur Vertragsabwicklung benötigte Kundendaten zu erfassen und zu speichern und garantiert, dass die Datenerfassung für Dritte unzugänglich erfolgt. Die Weitergabe von Kundendaten an Dritte erfolgt nur, wenn dies für die Auftragsabwicklung erforderlich ist.

Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt rückwirkend eine inhaltlich möglichst gleiche Regelung, die dem Zweck der gewollten Regelung am nächsten kommt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Offenbach am Main.

Offenbach am Main, 1. Januar 2006-03-28

Kurt Kunz

„Gaststätte zum Forsthaus“

