GUT HAFERKORN

Herzlich Willkommen

in unserem Veranstaltungszentrum für Tagungen und Seminare sowie private Feiern.
Bei uns erwartet Sie eine unverwechselbare Atmosphäre von individueller Zuwendung und Ungestörtheit.

Ihre Ansprechpartnerin:
Gabi Dürschke

Dobernitz 9
04703 Leisnig OT Bockelwitz

Tel.: 034321 – 637190
Fax: 034321 – 6371999
info@gut-haferkorn.de
www.gut-haferkorn.de

GUT HAFERKORN

Feiern wie ein Gutsherr...

Für Ihre Feierlichkeiten mit Familie und Freunden bietet unser Vierseithof mit seinem Erlebnisgarten und den weitläufigen Außenanlagen die passende Kulisse. Ob im klar strukturierten Innenhof, auf unserer sonnigen Südterrasse mit Blick auf die Felder oder in einem unserer Eventscheune, gemeinsam finden wir den geeigneten Rahmen. Unser gesamtes Ambiente steht Ihnen exklusiv zur Verfügung.

Wir betreuen Veranstaltungsgrößen von 50 - 120 Personen. Dabei können Sie zwischen zwei Varianten Ihrer Veranstaltung wählen. Die erste Variante ist die DIY Do-it-yourself Variante. Dabei nehmen Sie die komplette Planung in Ihre Hand. Die zweite Variante ist die Full-Service Variante bei der wir Ihnen die Planung abnehmen und Sie die gesamte Veranstaltung über bewirten. Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei beiden Varianten mit Rat und Tat zur Seite. In einem individuellen Gespräch werden alle Details vorab besprochen.

Unser Ziel ist es, Ihnen einen unvergesslichen Tag auf Gut Haferkorn zu bescheren

GUT HAFERKORN

Festzelt mit Scheunenflair

Unsere Scheune, von der heute noch die schönen Porphyrmauern stehen, ist eine Location für Ihre nächste Veranstaltung mit einer besonderen Atmosphäre. Damit Sie immer wetterunabhängig feiern können, wurden 300m2 gepflastert und mit einem Zelt überdacht. Unser besonderes Zelt hat einen durchsichtigen Dachteil und teilweise durchsichtige Zeltwandteile, die man einfach öffnen kann. So holen Sie sich den Sonnenschein und den Flair des alten Gemäuers hautnah zu Ihrer Veranstaltung.

Damit die Stimmung auch richtig ins Rollen kommt, haben wir in der Scheune eine stylische Bar. Entweder machen Sie daraus eine „Pimp my Prosecco“ - Bar oder Sie lassen sich live Ihre Cocktails mixen von einem Barkeeper. Wenn es eher in die andere Richtung gehen soll, haben wir auch eine Chill-Lounge im Angebot.

GUT HAFERKORN

Trauen Sie sich...

Ihr Wunsch ist es eine ganz besondere Trauung zu erleben, in der Sie als Paar im Mittelpunkt stehen. Sie möchten den Moment auf eine ganz persönliche Weise feiern und Ihren Hochzeitstag mit Freunden und der Familie als individuelles und unvergessliches Erlebnis gestalten?

Eine FREIE TRAUUNG ist dafür genau die richtige Wahl!

Ob auf unserer Südwiese unter der alten Blutbuche, auf der Kirschbaumwiese oder vor den Mauern unserer Scheune... jede Kulisse ist zauberhaft.

GUT HAFERKORN

Angebote & Preise...

Alle Preise verstehen sich inkl. der zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gültig für 2022/2023. Eine Preisanpassung im Bereich Speisen und Getränke behalten wir uns vor.

Festraum – 140 qm

Raummiete inkl. Endreinigung für den Veranstaltungsraum sowie Außengelände einmalig; der vereinbarte Raum steht Ihnen 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung (früher nach Absprache) und ist am folgenden Tag bis 11.00 Uhr zu übergeben, danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 50,00	€ 850,00	pauschal
Auf- und Abbau Bestuhlung zur freien Trauung	€ 120,00	pauschal
Bierzeltbank zur freien Trauung inkl. Husse weiß oder creme	€ 15,00	p. Stück
2 Stühle inkl. Hussen für Brautpaar zur freien Trauung	inklusive	
Auf- und Abbau Bestuhlung zum Kaffee im Außenbereich inkl. ca. 30 Sitzplätzen (mehr Bestuhlung gegen Aufpreis)	€ 120,00	pauschal
Stehtische inkl. weißer Husse	€ 15,00	p. Tisch
Runde Tische inkl. Tischwäsche weiß oder creme ⦸1,80m	€ 82,50	p. Tisch
Tischdecken weiß oder creme	inklusive	
weiße Stoffservietten zum Abendessen	inklusive	
Stuhlhussen creme mit Schleife (verschiedene Farben möglich) oder Strechhussen weiß oder creme	€ 9,50	p. Stück (zzgl. Versandkosten)
Stuhlüberzieher weiß	€ 3,50	p. Stück

GUT HAFERKORN

Heiraten im Zelt

- Zelt in der Scheune - 300qm + Außenbereich vor dem Zelt
- nutzbar ab dem Vortag- 9:00 Uhr bis zum Folgetag 12:00 Uhr
- tolles Ambiente zwischen den Porphyr-Mauern unserer ehemaligen Scheune
- Naturgarten mit Teich für Fotos oder einen Spaziergang

Grundkosten:

Festzelt in unserer Scheunenruine	€ 1.950,00	pauschal
inkl. Koordinationskraft (Ansprechpartner) für die Dauer der Feier, Grundbeleuchtung, Müllentsorgung (kein Sondermüll oder Altglas) nutzbar ab dem Vortag- 9:00 Uhr bis zum Folgetag 11:00 Uhr (Änderungen nach Absprache), danach berechnen wir pro angefangene Stunde € 50,00 Terrassen sowie weitere Räumlichkeiten sind im Preis nicht enthalten.		

GUT HAFERKORN

Weitere Ausstattung - optional:

Stoffservietten (inkl. Reinigung)	inklusive	zum Buffet
Schleifenband in der Wunschfarbe	€ 1,80	p. Stück
Kosten für Auf- und Abbau zur Freien Trauung – inkl. 2 Stühlen mit Hussen	€ 120,00	pauschal
Bierzeltbank inkl. Husse – zur freien Trauung	€ 12,00	p. Stück
Sägebock und Holzstamm	€ 15,00	pauschal
Stehtische inkl. Husse	€ 15,00	p. Stück
Außenbestuhlung im Innenhof	€ 4,00	p. Stück
Getränkekarten	€ 4,00	p. Stück

Getränke:

Sektempfang mit Wackerbart Rose Sekt trocken	€ 5,50	pro Glas
zum Kaffee: Gedeck inkl. Kaffee, Tee bzw. Kakao	€ 7,00	p. Person
Getränke laut unserer aktuellen Getränkekarte	laut Liste	nach Verbrauch
weitere Getränkewünsche (Wein, Biere, Spirituosen) nach Absprache möglich		

Abendessen:

Alle Speisen für Sie und Ihre Gäste werden durch unser Küchenensemble mit viel Liebe zum Detail und aus frischen Produkten, bevorzugt von Produzenten und Lieferanten aus der Region, zubereitet.

Sie wählen zwischen unseren 3 Festbuffets. Zusammenstellungen ab Seite 11

Mediterranes Buffet	€ 57,00	p. Person
„Genial Regional“ Saisonales Buffet	€ 65,00	p. Person
Gut Haferkorn-BBQ	€ 65,00	p. Person

Die verschiedenen Speisen der aufgeführten Buffets können untereinander ausgetauscht oder durch individuelle Wünsche ergänzt werden.

GUT HAFERKORN

Kuchen, Hochzeitstorten und Eistorten:

Sie haben die Möglichkeit den Kuchen selbst mitzubringen *Für selbst mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keine Verantwortung bezüglich Lebensmittelhygienischer Bestimmungen.*	kein Aufpreis	
Aufschnitt mitgebrachter Kuchen und Torten	€ 3,00	p. Kuchen
Wir bestellen für Sie bei unserer externen Hauskonditorei. (Auswahl und Preise besprechen wir vor Ort)	nach Liste	
Tellergeld für die Bereitstellung von Geschirr außerhalb der Kaffeezeit	€ 1,50	p. Person

Dekoration:

Wir empfehlen Ihnen Floristen, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben oder unterstützen Sie mit Ideen und Blumenschmuck.

Selbstverständlich können Sie auch einen eigenen Floristen engagieren.

Musikalische Untermalung:

Eine Feier ohne die passende Musik ist undenkbar. Und da die Geschmäcker dahin gehend sehr verschieden sind, haben Sie die Möglichkeit einen DJ oder eine Band Ihrer Wahl zu engagieren.

Sind Sie noch auf der Suche, dann können wir Ihnen gern unseren Partner empfehlen.

GUT HAFERKORN

Übernachtungsmöglichkeiten:

Wir verfügen über insgesamt 22 Einzelzimmer, 3 Doppelzimmer sowie 2 Komfort-Doppelzimmer. Es besteht die Möglichkeit 6 unserer Einzelzimmer mit Hilfe von Aufbettungen zu einem Zweibett-Zimmer um zu gestalten.

(Eine Reservierung von mind. 10 Übernachtungszimmer ist obligatorisch)

Alle Zimmer verfügen über ein separates Bad mit Dusche/WC & Haartrockner.

Die Preise gelten pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück.

10 Übernachtungszimmer sind verbindlich zu buchen.

Zimmerart	Anzahl	Preis pro Zimmer
Einzelzimmer mit Frühstück	22	€ 82,00
Einzelzimmer mit Aufbettung inkl. Frühstück	6	€ 115,00
Doppelzimmer inkl. Frühstück	3	€ 132,00
Komfort-Doppelzimmer inkl. Frühstück	2	€ 146,00
Zustellbett für Kinder bis 12 Jahren im Zimmer der Eltern	2	€ 19,00

Hochzeitszimmer

Japanzimmer

Doppelzimmer

Einzelzimmer mit Aufbettung

GUT HAFERKORN

Unsere Festbuffets 2023

Mediterranes Buffet

kalte Speisen

Käsevariation mit hausgemachtem Chutney

Gegrillter Fenchel mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Gorgonzola

Mariniertes mediterranes Gemüse

Bruschetta

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Rucola
oder
Dünne Scheiben vom Schweinenacken
mit marinierten Champignons und Olivenöl

Zucchiniröllchen mit Mozzarella an Olivenöl
und frischen Kräutern aus dem Gutsgarten

Butter und hausgemachter Dip

Frisch gebackenes Dinkelbrot
Sachsenkrone, Wallnussbrot
& Stangenweißbrot

„Genial Regional“ Saisonales Buffet

kalte Speisen

Carpaccio vom Schlebener Rind
mit Rucola, bunten Tomaten
und Parmesan

Räucherfischspezialitäten aus Wermsdorf
mit Meerrettich
und Äpfeln aus dem Obstland

Blanquette vom Landhähnchen
vom Geflügelhof Fiebig
mit Käse überbacken

Auswahl von Regionalen Wurstspezialitäten

Gefüllte Eier vom Geflügelhof Fiebig
aus Liptitz fein garniert

Marinierte Bete mit Kürbiskernöl
und Wildkräutersalat

Butter und hausgemachter Dip

Frisch gebackenes Dinkelbrot
Sachsenkrone, Wallnussbrot
& Stangenweißbrot

Gut Haferkorn - BBQ

kalte Speisen

Käsevariation mit hausgemachtem Chutney

Rucola-Mango-Salat mit Kochschinken

Coleslaw-Salat

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Bunter Melonensalat mit grüner Gurke
und Seranoschinken

Antipasti von Gemüsen der Saison

Kartoffelsalat Essig Öl, Kräuter

Butter und hausgemachter Dip

Frisch gebackenes Dinkelbrot
Sachsenkrone, Wallnussbrot
& Stangenweißbrot

Mediterranes Buffet

warme Speisen

Gemüsesüppchen (warm oder kalt)

Hähnchen vom Geflügelhof Fiebig
mit Zitrone, Petersilie
und Knoblauch im Olivenöl gegart
Ofengemüse
Gnocchi oder Rosmarinkartoffeln

Osso Bucco (Kalbshaxe)
mit Gremolada (Kräuter-Würzmischung
mit Wurzelgemüse
Gnocchi oder Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Filet von der Dorade
auf Pepperonata Gemüse
und Duftreis
oder
Tagliatelle mit Blattspinat

Dessertvariationen

Obst der Saison
Crème brûlée
Panna cotta mit Waldbeeren

Preis pro Person € 57,00
Kinder ab 4 - 12 Jahren € 17,00

„Genial Regional“ Saisonales Buffet

warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle
und Gemüsestreifen

Geschmorte Wange vom Rind
in Rotweinsoße
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Steak au four
Karotten-Erbsengemüse
und Kartoffelkroketten

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
nach Müllerin Art
Bio-Kartoffeln oder Tagliatelle mit Blattspinat

Falafel mit Gut Haferkorn Dip

Dessertvariationen

Obst der Saison
Eierkuchen mit Obstragout
Hausgemachte Grütze mit Vanillecreme

Preis pro Person € 65,00
Kinder ab 4 - 12 Jahren € 19,00

Gut Haferkorn - BBQ

warme Speisen

Steaks vom Kalbsrücken vom Grill

Burger von der Metzgerei Wenzel
mit Balsamico-Zwiebeln
1 Blattsalat der Saison, Tomaten, Gurken

Frischer Fisch vom Fischhandel Ziegler
aus Wermsdorf auf dem Grill gegart

Curry von roten Linsen mit Kokosmilch,
Koriander, Limettenblatt und Ingwer

Verschiedene Dips
Rosmarinkartoffeln,
Hausgemachte Süßkartoffelpommes,
Grillgemüse der Saison, Ofentomaten

Dessertvariationen

Obst der Saison
Apfelcrumble
Frischkäse-Himbeertraum
mit Mandelblättchen

Preis pro Person € 65,00
Kinder ab 4 - 12 Jahren € 19,00

GUT HAFERKORN

Auszug aus unserer Getränkekarte

Fassbiere		Preis
Reichenbrander Helles oder Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,10
jedes angestochene Fass wird berechnet	30 l	€ 260,00
	50 l	€ 410,00

Sonstige Biere		Preis
Köstritzer Schwarzbier (Flasche)	0,33 l	€ 3,70
Clausthaler alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	€ 3,50
Schneider Weisse -Weißbier (Flasche)	0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke		Preis
Lichtenauer Mineralwasser (spritzig, medium und still)	0,75 l	€ 5,80
Klaus-Säfte Apfel	1 l	€ 4,80
Klaus-Säfte Multivitamin, Orange, Sauerkirsch	1 l	€ 6,90
Coca Cola	1 l	€ 6,60
Lichtenauer Orangenlimo und Zitronenlimo	1 l	€ 6,30
Lichtenauer Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	1 l	€ 7,90

Weine		Preis
Saale-Unstrut, Weißburgunder Qualitätswein – trocken	0,75 l	€ 20,50
Rheinhessen, Scheurebe halbtrocken	0,75 l	€ 18,90
Italien / Abruzzen Montepulciano dAbruzzo DOC	0,75 l	€ 19,70
Pfalz, “Saigner” Spätburgunder Rosé, halbtrocken	0,75 l	€ 19,30
Pfalz, “Saigner” Spätburgunder Rotwein, freinherb	0,75 l	€ 19,30

Bowle und Sekt		Preis
Kiwibowle 5l (ca. 33 Gläser)	5 l	€ 79,60
Erdbeerbowle 5l (ca. 33 Gläser)	5 l	€ 80,50
Rotkäppchen Sekt	0,75l	€ 17,10

Spirituosen & Longdrinks		Preis
Jägermeister	2cl	€ 3,00
Ramazzotti	2cl	€ 3,50
Williams Christ Brand / Obstler	2cl	€ 3,10
Gin Tonic		€ 6,10
Cuba Libre		€ 6,40
Aperol Spritz		€ 5,60
Aperol Mötts		€ 5,90

GUT HAFERKORN

Unsere Partner

Gemeinsam mit unseren Veranstaltungspartnern für freie Trauungen, Blumendekoration, Konditoreiwaren, musikalische Ausgestaltung, Kinderbetreuung, Fotografie und Feuerwerk gestalten wir Ihr Fest ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.
Die genannten Partner empfehlen wir aufgrund der langjährigen, vertrauensvollen Zusammenarbeit sowie der guten Erfahrungen in Bezug auf Qualität und Zuverlässigkeit.

Bäckerei & Eistorten

Konditorei Körner, Großweitzschen	0 34 31 - 60 790 34	www.konditorei-koerner.de
Tinas Café, Döbeln	0 151-50 17 29 79	www.tinascafe.de
Fräulein Tortenglück Jana Wentzlaff	0 151 - 15 05 65 22	www.fräulein-Tortenglück.de
Fanny's Manufaktur	0 176 - 43 72 95 85	www.fannys-manufaktur.de
Konditortei Tortenträumerei Grimma	0 162 - 41 98 51 0	www.tortentraeumerei.de
Miriams Eiscafé, Hartha	0 34 328 - 65 29 39	
Ernst's Eiscafe und Konditorei Waldheim	0 34 327 - 93 25 3	www. ernst-eis-cafe.de

Florist

Blumen Liebender Oschatz	0 34 35 - 62 09 27	
Blüten Werk, Antje Kothe Leisnig	0 34 321 - 621080	

DJ

Ronny Kaps, Trebsen	0 174 - 98 40 18 6	www.mobildisco-tanzevent.de
Silvio Gasch, Mobildiscothek Flash-Dance	0 176 - 20 91 90 34	www.mobildiscothek-flash-dance.de
DJ Kirsche	0173 - 7918481	www.kirsche-service.de

Freie Trauungen

Die Verheirater – Frau Jungen	0371 - 27 27 40 42	www.dieverheirater.de
Ramona Schneider	0173 - 3792935	www.ramona.schneider.de
Julia Steglich, Hartha	0 173 - 65 59 86 3	www.js-himmelsstuermer.de

Fotografen

Fotostudio Corinna Oschatz	0 34 35 - 92 08 60	www.fotostudio-corinna.de
Mirko Mühlisch Lugau/Erzgeb.	0 172 - 19 96 19 1	www.mirkomuehlisch.com

Kosmetik & Haare

Fräulein Anneli, Machern (Kreis Leipzig) Dipl. Make-up Artist & Hairstylist	0 178 - 71 43 13 9	www.fraeulein-anneli.com

Festmode

Die Verheirater – Frau Jungen	0371 - 27 27 40 42	www.dieverheirater.de
Braut- und Festmoden Vitalio	03435 - 97 96 880	www.vitalio-oschatz.de

Kinderbetreuung

Mandy Heinrich, Grimma	0 172 - 78 38 32 3	kinderbetreuung.muldental@yahoo.de
Wiesenknopf e.V. , Leipzig	0 176 - 21 10 26 29	www.wiesenknopf-leipzig.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Gut Haferkorn Veranstaltungszentrum GmbH private Vermietung- gültig ab Januar 2020

Folgende Geschäftsbedingungen gelten zwischen der Gut Haferkorn Veranstaltungszentrum GmbH (im Folgenden Gut Haferkorn genannt) und seinen Veranstaltern für private Veranstaltungen.

I. Vertragsschluss

1. Der Vertrag ist geschlossen, sobald der Veranstalter die Bestellung der Räume, Flächen oder sonstigen Leistungen von Gut Haferkorn durch Rücksendung des unterschriebenen Vertrages / Veranstaltungsvereinbarung innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt bestätigt hat.

2. Gut Haferkorn ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag vereinbart.

3. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten sowie deren Nutzung zu anderen als den vertraglichen Zwecken sind nicht erlaubt.

4 .Reservierungen von Veranstaltungen sind bis zum Ablauf der im Angebot genannten Option gültig. Danach wird die Reservierung aufgehoben und der Termin wieder freigegeben. Die Möglichkeit einer längeren Option des Termins ist mit Gut Haferkorn abzusprechen. Änderungen bedürfen der Schriftform.

II. Die Leistungen von Gut Haferkorn

1. Gut Haferkorn stellt die Übernachtungszimmer und ein Veranstaltungsraum gemäß im Vertrag festgelegter Vereinbarungen den Veranstaltern zur Verfügung.

2. Ab wann bzw. bis wann den Gästen die Übernachtungszimmer und der Veranstaltungsraum zur Verfügung stehen, wird separat im Vertrag festgelegt. Abweichungen davon sind nur nach Rücksprache mit Gut Haferkorn möglich. Über die Zeit hinausgehende Stunden werden mit 50 € je angefangene Stunde berechnet.

3. Sonstige Vereinbarungen und Leistungen werden im Vertrag zwischen Gut Haferkorn und dem Veranstalter festgehalten.

4. Das Mitbringen von Tieren ist untersagt

5. Das Aufstellen von Zelten auf den Grünflächen ist gegen einen Aufpreis möglich. Lagerfeuer sind nur auf den dafür vorgesehenen Plätzen und mit einer Feuerschale, das Poltern nur auf einer Plane erlaubt.

6. Gut Haferkorn ist ein Nichtraucherhaus. Das Rauchen ist nur im Außenbereich erlaubt.

III. Mitwirkung der Gäste

1. Ein genauer Programmablauf, sowie eine Namensliste mit der Zimmerreservierung liegt Gut Haferkorn bis 14 Tage vor der privaten Feierlichkeit vor. Gut Haferkorn behält sich das Recht vor, nicht benötigte Übernachtungszimmer anderweitig zu vergeben.

2. Für die Dekoration und Musik ist der Veranstalter selbst verantwortlich.
Gut Haferkorn übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund von Dritten entstehen. Gut Haferkorn ist nicht für die Lagerung oder den Verlust haftbar. Die Zeit der Anlieferung bzw. Abholung muss mit Gut Haferkorn abgesprochen werden. Gut Haferkorn übernimmt das Catering und ist für die gastronomische Versorgung, Getränke sowie Servicekräfte verantwortlich. Aufgrund der europäischen Bestimmungen des Haccp ist es Gut Haferkorn untersagt, restliche Speisen des bestellten Buffets nach Ende der Veranstaltung mitzugeben. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet. In Ausnahmefällen trägt der Veranstalter jegliche Verantwortung für evtl. Haftungsansprüche durch den Verzehr von mitgebrachten Speisen (Kuchen etc.)

3. Bei Veranstaltungen, die über 24.00 Uhr nachts hinausgehen, wird das Bedienungspersonal im Nachweis abgerechnet. Pro angefangene Stunde wird ein Stundensatz von 35 € pro Mitarbeiter berechnet. (zwei Mitarbeiter Nachtdienstbesetzung)

4. Der Veranstalter haftet für selbst verursachte Schäden jeglicher Art. Zu Bruch gegangene Teile werden nach Absprache durch die Mieter ersetzt.

5. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Gegenständen ist vorher mit Gut Haferkorn anzustimmen. Der Veranstalter übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfall kann Gut Haferkorn die Vorlage einer Bestätigung des Brandschutzes verlangen.

6. Soweit der Veranstalter Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen auf

Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtung und stellt Gut Haferkorn von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.

7. Ein Feuerwerk muss mit Gut Haferkorn abgestimmt werden. Eine Anmeldung bei der Stadt Leisnig ist durch den Veranstalter zu erfüllen und in Kopie
Gut Haferkorn vorzulegen.

8. Ab 24 Uhr muss die musikalische Begleitung (DJ, Band etc.) auf Zimmerlautstärke gebracht werden,
ab 1 Uhr ist Musik- und Veranstaltungsende festgelegt.

9. Wird im Rahmen der Veranstaltung Musik genutzt, so hat der Veranstalter die Veranstaltung erforderlichenfalls bei der GEMA anzumelden. Gut Haferkorn übernimmt evtl. auftretende Kosten nicht.

IV. Zahlungsbedingungen

1. Den Gästen in Rechnung gestellte Leistungen sind innerhalb einer Frist von zwei Wochen ohne Abzug von Skonto zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist Gut Haferkorn berechtigt, Verzugszinsen zu berechnen.

2. Bei Buchungen, die das Folgejahr betreffen, behält sich Gut Haferkorn das Recht vor, Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorzunehmen.

3. Eine Änderung der gesetzlichen MwSt. oder Kostensteigerungen im Hotel- und Gaststättenbereich haben Preisneuerungen zur Folge.

V. Rabatte und Stornierung bei Bewirtung durch Gut Haferkorn

1. Die kostenlose Stornierung von ganzen Veranstaltungen durch den Mieter ist bis 16 Wochen vor Veranstaltung möglich.

2. Bis 8 Wochen vor Veranstaltung wird die volle Miete der Räumlichkeiten in Rechnung gestellt.

3. Bis 4 Wochen vor Veranstaltung ist Gut Haferkorn berechtigt eine Schadenpauschale in Höhe der vereinbarten Bereitstellungskosten zzgl. 80% des voraussichtlichen Umsatzes an Speisen und Getränken zu berechnen. Berechnungsgrundlage ist die in der

Veranstaltungsvereinbarung genannte Teilnehmerzahl Multipliziert mit dem vereinbarten Menüpreis oder, sofern dieser nicht konkret festgelegt ist, mit dem auf der Veranstaltungsvereinbarung angegebenen Mindestmenüpreis.

4. Die Stornierung bedarf der Schriftform vom Mieter und der Bestätigung durch Gut Haferkorn.

5. Eine Rückvergütung gebuchter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen, ist nicht möglich.

6. Die kostenfreie Stornierung einzelner Übernachtungszimmer ist bis 6 Wochen vor der Veranstaltung möglich.

7. Bis 7 Tage vor der Veranstaltung teilt der Veranstalter Gut Haferkorn eine verbindliche Personenanzahl mit. Diese dient als Grundlage der Abrechnung.

VI. Haftung des Tagungszentrums

1. Mitgeführte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Mieters in den Räumen von Gut Haferkorn. Gut Haferkorn übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der Mitarbeiter von Gut Haferkorn.

2. Störungen an zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden.

3. Für Schäden am PKW, die auf dem Parkplatz entstehen wird keine Haftung genommen. Dies bezieht sich ebenfalls auf Diebstahl.

4. Im Fall höherer Gewalt (Brand u. ä.) und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände ist Gut Haferkorn berechtigt, die Veranstaltung zu stornieren.

VII. Haftung des Kunden

1. Das Befestigen von Gegenständen aller Art an Decken, Türen und Wänden ist nicht gestattet.

2. Der Mieter haftet in vollem Umfang für Beschädigungen oder Verlust von Einrichtungen und Inventar, die während der Veranstaltung durch Gäste oder ihm selbst verursacht werden, sowie für die Bezahlung der von den Gästen zusätzlich bestellten Speisen und Getränke.

3. Störungen oder Mängel sind Gut Haferkorn unverzüglich anzuzeigen. Unterlässt dies der Gast, ist ein Anspruch auf Minderung ausgeschlossen.

4. Für den Verlust von ihm ausgehändigten Zimmerschlüsseln haftet der Gast.

VIII. Schlussbestimmungen

1. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieses Vertrages lässt seine Gültigkeit im Übrigen unberührt. Etwa unwirksame Vertragsbestimmungen sind durch wirksame Bestimmungen im Sinne des Gewollten zu ersetzen.

2. Stellt sich nach Vertragsabschluss heraus, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, so kann Gut Haferkorn vom Vertrag kostenfrei zurücktreten. Dies gilt insbesondere dann, wenn Gut Haferkorn über den wahren Zweck der Veranstaltung bei Vertragsabschluss durch den Kunden nicht hinreichend informiert worden ist.

3. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen für ihre Wirksamkeit der Schriftform.

4. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz von Gut Haferkorn in Dobernitz, der Gerichtsstand ist Döbeln. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.