

RESTAURANT

Därlhölzli



Bankettdokumentation



Herzlich willkommen im Restaurant Dählhölzli

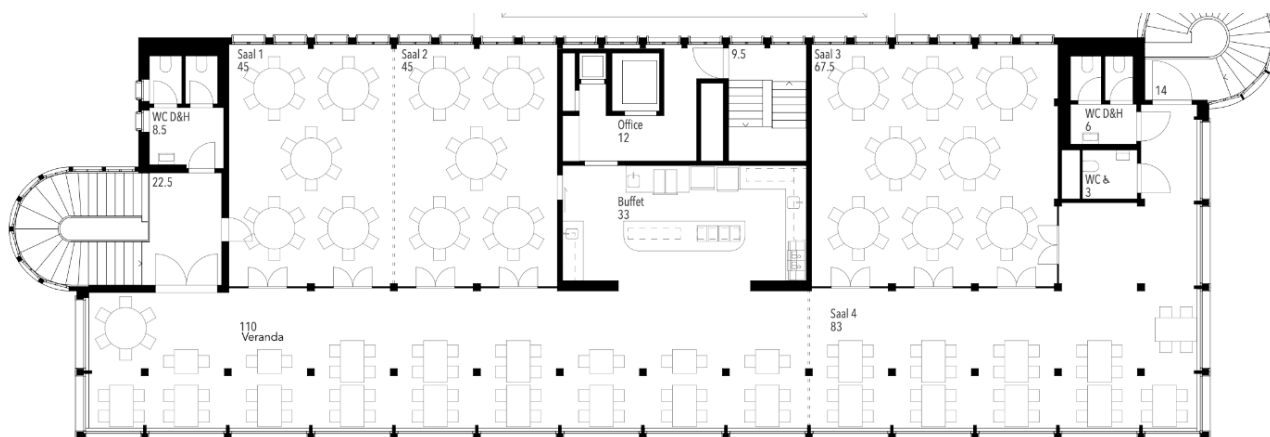
Mitten im Grünen und doch stadtnah, bietet das Restaurant Dählhölzli einen einzigartigen Ort für Ihre Veranstaltung. Unsere hellen, stilvollen Bankettsäle im Obergeschoss schaffen den passenden Rahmen für Anlässe mit bis zu 250 Personen – sei es für ein festliches Familienessen, ein stilvolles Firmenbankett, ein stimmungsvolles Weihnachtsessen oder eine inspirierende Seminarveranstaltung.

Ob klassisches Menü, saisonales Buffet oder geselliges Tavolata-Konzept: Wir verwöhnen Sie mit regionaler Küche, frischen Zutaten und kulinarischer Kreativität – stets abgestimmt auf die Art Ihres Anlasses und Ihre Gäste.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Janis Alder
und das gesamte Restaurant Dählhölzli Team

Raumplan



Preise und Bestuhlung

Raum	Grösse in m²	Miete 1/2 Tag CHF	Miete 1 Tag						
			CHF	Blocktisch	U- Form	Theater	Tafel	Seminar	runde Tische
Saal 1	45	150	250	23	12	30	40	20	18
Saal 2	45	150	250	23	12	30	40	20	18
Saal 1 & 2	90	300	500	36	30	80	75	35	64
Saal 3	67.5	250	350	30	20	50	54	28	45
Saal 4*	83	100	180	-	-	-	54	-	45
Veranda	195.5	450	550	-	-	-	150	-	120
Veranda ohne Saal 4	110	300	450				80		50

*Nur in Kombination mit Saal 3 buchbar. Als Sitzungssaal ist er wegen der Säulen weniger geeignet, kann jedoch gut als Gruppenraum genutzt werden.

Die Raummiete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Menü serviert wird.

Im Mietpreis inbegriffen

- Wireless Internet
- Gewünschte Bestuhlung

Nicht im Mietpreis inbegriffen

- Beamer inkl. Leinwand CHF 100.00
- Pinnwand CHF 20.00
- Flipchart CHF 30.00
- Kleiner Moderatorenkoffer CHF 20.00
- Blumendekoration auf Anfrage

Apéro

Kalt

Speckkonfitüre und Toastbrot Sticks	CHF 5.50 pro Person
Gemüse Stängel mit Cocktail und Currysauce	CHF 6.50 pro Person
Mini Sandwich mit Schinken	CHF 3.00 pro Stück
Mini Sandwich mit Salami	CHF 3.00 pro Stück
Mini Sandwich mit Käse	CHF 3.00 pro Stück
Mini Sandwich mit Ei und Schnittlauch	CHF 3.00 pro Stück
Bruschetta mit Cherry-Tomaten und Guacamole, Basilikum und Olivenöl	CHF 4.00 pro Stück
Chips und Nüssli	CHF 3.50 pro Person

Mindestbestellung Sandwich sind 4 Stück pro Sorte

Canapés

Rauchlachs mit Meerrettich und Kapern	CHF 1.50 pro Person
Salami mit Oliven und Salsa Verde	CHF 1.00 pro Person
Hinterschinken mit Tomaten und Mayonnaise	CHF 1.00 pro Person
Thon mit Kapern und Oliven	CHF 1.00 pro Person
Beef Tatar mit Gurken und Cognac	CHF 1.50 pro Person

Mindestbestellung von 8 Stück pro Sorte. Die Grösse entspricht 1/8 Toast

Apéro Riche

Grandé Apéro Riche

CHF 65.00 | Person

Mini Pita Brot mit Auberginenpüree und Hummus

Bruschetta mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Avocado und Olivenöl

Canapés mit Eiersalat und Schnittlauch

Canapés mit Antipasti-Tatar

Kleine assortierte Käseplatte mit Brotauswahl

Tacos mit Guacamole, Cheddar und Creme Fraîche

Pastrami aus der Flanke mit Pfeffermayonnaise

Schweins Secreto Mit Char Siu Marinade

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnusssauce

Spiess vom Rind mit Teriyaki-Marinade

Feta im Knuspermantel mit Honig und Thymian

Currywurst «Dählhölzli Style»

Rassige Poulet-Ailerons nach Buffalo Art

Petit Apéro Riche

CHF 40.00 | Person

Mini Pita Brot mit Auberginenpüree und Hummus

Bruschetta mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Avocado und Olivenöl

Canapés mit Antipasti-Tatar

Tacos mit Guacamole, Cheddar und Creme Fraîche

Pastrami aus der Flanke mit Pfeffermayonnaise

Schweins Secreto mit Char Siu Marinade

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnusssauce

Spiess vom Rind mit Teriyaki-Marinade

Feta im Knuspermantel mit Honig und Thymian

Currywurst «Dählhölzli Style»

Rassige Poulet-Ailerons nach Buffalo Art

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen-Cracker	CHF 12.00
Blattsalat mit Sprossen und Kernen-Cracker	CHF 11.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto	CHF 15.00
Rohschinken mit Melonen (saisonal)	CHF 16.00

Suppen

Spanische Gazpacho mit Peperoni Brunoise, Croûtons und Chili	CHF 9.00
Tomatencremesuppe mit Vanille und Rahmhaube	CHF 12.00

Hauptgerichte

Ab 10 Personen des gleichen Gerichtes.

Griechischer Gyros aus dem Schweins-Nierstück mit Pitabrot und Tzatziki, dazu Zwiebeln und Tomaten	CHF 26.00
In Rotwein geschmorte Rindsschulter mit seiner Garnitur, Crème Fraîche, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	CHF 36.00
Sautiertes Pouletschenkel- Geschnetzelt mit Currysauce, Mandelreis, gebratenem Gemüse und warmen Früchten	CHF 27.00
Sautierte Saltimbocca vom Kalb mit Safran Risotto, Marsalajus und Peperonata	CHF 44.00
Kalter Roastbeef Teller aus dem Rinds Entrecôte mit Tartar-Sauce serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat	CHF 39.00

Polierte Schweizer Pouletbrust CHF 32.00
gefüllt mit Basilikum, Parmesan und Frischkäse
mit Datteljus, Kartoffelgnocchi und Ratatouille

Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte CHF 48.00
mit Sauce Béarnaise und Portweinreduktion
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

Gebratenes Kalbskotelett CHF 59.00
mit Zitronenmarmelade, Rösti-Kroketten und Mischgemüse

Gebratenes Lammnierstück CHF 42.00
mit Tapenadenkruste, Portwein Beurre Blanc
dazu Polenta-Sticks und Ratatouille

Am Stück gebratenes Schweins Nierstück CHF 33.00
mit Waldpilzsauce und Butternudeln
dazu buntes Tagesgemüse

Niedergegartes Schweins Nierstück im Speckmantel CHF 35.00
mit frischen Bergkräutern und Calvados-Jus
serviert mit Butternudeln und buntem Tagesgemüse

Fisch

Sautierte Schweizer Egli Filets CHF 46.00
mit Schnittlauch Beurre Blanc, Salzkartoffeln und gratiniertem Spinat

Vegetarische Hauptgänge

Indisches Kichererbsen Curry CHF 31.00
mit Jasminreis und gebratenem Sommergemüse

Pochierte Eier mit Hollandaise Sauce CHF 26.00
mit Bratkartoffeln und Blattspinat

Geräuchertes Tofu Steak mit Tomaten Salsa

CHF 31.00

Tagliatelle und Marktgemüse

Tavolata

Alle unsere Menüs und Vorschläge servieren wir Ihnen auf Wunsch auch im Tavolata-Stil:

Die Speisen werden in Schüsseln und Platten direkt auf den Tisch gebracht – zum selbst Schöpfen, Teilen und Geniessen.

So verbringen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen – sei es mit Freunden, Familie oder Kollegen – ein paar entspannte und genussvolle Stunden in ungezwungener Atmosphäre.

Für dieses besondere Erlebnis berechnen wir einen Aufpreis von CHF 4.00 pro Person.

Desserts

Lauwarmer Haselnuss Brownie

CHF 13.00

mit Aprikosensorbet und Bündner Röteli Creme

Erfrischender Sorbet Teller

CHF 14.00

mit seinen Früchten und Brand

Süsser Schokoladenkuchen

CHF 15.00

mit Gianduja-Parfait und Joghurtmousse

Weihnachtsmenus

Ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

3-Gang-Menu

Kleines kaltes Plättli

mit Rohschinken, Coppa, Rohessspeck, Greyerzer und Brie
mit Mixed Pickles zum Teilen auf dem Tisch

Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte

mit Portweinschalotten und Sauce Béarnaise
Kartoffelkuchen und Wintergemüse

Zimt-Parfait

mit warmen Zwetschgen und Haselnuss Brownie

Menüpreis CHF 83.00

3-Gang-Menu

Bunt gemischter Salat

mit Sprossen und Kernen

Sautiertes Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonrahmsauce und Rahm-Pfirsich
dazu Butternudeln und Wintergemüse

Exotischer Fruchtsalat

mit Zitronensorbet

Menüpreis CHF 49.00

4-Gang-Menu

Trockenfleisch Tatar
mit Frischkäse und Schnittlauch
dazu Toast und Butter

Kürbiscremesuppe
mit Vanille, Amaretto und Kürbis-Öl

Schweins Nierstück mit Calvados Sauce
glasierten Äpfeln
Butternudeln und Wintergemüse

Nougat-Parfait mit Joghurtmousse
und exotischen Früchten

Menüpreis CHF 75.00

Fondue

Preis pro Person

Moité-Moité	CHF 31.00
mit Freiburger Vacherin und Greyezer	

Steinpilzfondue	CHF 38.00
mit Whiskey und Kartoffeln	

Morchel-Fondue	CHF 41.00
mit Cognac	

Tomaten-Fondue	CHF 30.00
mit Kartoffeln	

**Deklaration:**

Fleisch und Fleischwaren (ausser Lamm): Schweiz

Lamm: Neuseeland

Rauchlachs: Norwegen

Thon: Nordost Atlantik

Allergene:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ANREISE**Öffentlicher Verkehr**

Bus Nr. 19 ab Bahnhof Bern (Endstation Elfenau) bis Haltestelle Ka-We-De.
Anschliessend Fussweg zum Restaurant Dählhölzli (ca. 5 Minuten).

Auto

Aus Richtung Zürich: Ausfahrt Bern Ostring, Richtung Stadt bis Thunplatz. Richtung Fribourg auf die Kirchenfeldstrasse. Erste Abbiegung links in Jubiläumsstrasse (bei der Kapelle).

Aus Richtung Fribourg: Ausfahrt Bümpliz-Köniz, Richtung Bern auf der Weissensteinstrasse. Bei der zweiten Kreuzung links in die Schwarzenburgstrasse, zum Eigerplatz. Geradeaus und über die Monbijoubücke. Nach der Brücke bei der ersten Ampel rechts in die Aegertenstrasse, rechts in die Jubiläumsstrasse.

Kostenpflichtiger Parkplatz an der Aare (CHF 2.20 pro Stunde).

KONTAKT

Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2
3005 Bern

031 352 20 20

daehlhoelzli@huettenzauber.ch

DAS KLEINGEDRUCKTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Betriebe der Kappeler Gastro AG als Betreiberin von Restaurants, Hotels, Berghäusern und Caterings, im Folgenden als Restaurant bezeichnet.

Der Einfachheit halber wird in diesen AGB – egal in Bezug auf welche Leistung – immer von Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB-Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

2. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Für allfällige Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Thun BE Gerichtsstand, sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.

Es kommt auf allen Vertrags-, Reservations-, allfälligen Zusatzvereinbarungen und allgemeinen Bedingungen ausschliesslich schweizerischen Rechts zur Anwendung. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Restaurants.

3. Definitionen

Schriftliche Bestätigungen: Als schriftliche Bestätigungen gelten auch E-Mail-Nachrichten.

Vertragspartner sind der Gast und das Restaurant.

4. Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag über die Miete von Tischen, Seminarräumen, Flächen sowie sonstigen Lieferungen und Leistungen kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch das Restaurant bzw. bei Internet-Buchungen mit der Buchungsbestätigung des Gastes zustande.

Eine Reservation, die am Veranstaltungstag selbst erfolgt, ist im Augenblick der Annahme durch das Restaurant verbindlich.

Vertragsänderungen werden für das Restaurant erst durch eine (schriftliche) Rückbestätigung verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Gast sind unwirksam.

5. Leistungsumfang

Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes.

Der Gast hat – andere vertragliche Vereinbarungen vorbehalten – keinen Anspruch auf einen bestimmten Tisch/Raum.

Sollten trotz einer bestätigten Reservation kein Tisch/Raum im Restaurant verfügbar sein, so muss das Restaurant den Gast unverzüglich hierüber informieren und gleichwertigen Ersatz in einem räumlich nahen gelegenen Restaurant vergleichbarer oder höherer Kategorie anbieten.

Allfällige Mehraufwendungen für das Ersatzrestaurant gehen zu Lasten des Restaurants. Lehnt der Gast das Ersatzrestaurant ab, so hat das Restaurant vom Gast bereits erbrachte Leistungen umgehend zu erstatten.

6. Optionen

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Nach ungenutztem Ablauf der Optionsfrist kann das Restaurant über sämtliche Tische/Räume verfügen.

7. Preise / Zahlungspflicht

Die vom Restaurant genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Gastes. Preisangaben in Fremdwährungen sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet. Alle publizierten Preise können jederzeit ohne Mitteilung an den Gast angepasst werden. Gültigkeit haben jeweils diejenigen Preise, die vom Restaurant bestätigt werden.

Je nach Vereinbarung bzw. ab einem Reservationsbetrag von CHF 2000 kann das Restaurant eine Anzahlung von 50% des gesamten Buchungsbetrags verlangen. Die Anzahlung ist als Teilzahlung auf das vereinbarte Entgelt zu verstehen.

Das Restaurant kann anstelle einer Anzahlung auch eine Kreditkartengarantie verlangen.

Eine Vorauszahlung ist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Reservationsbestätigung zu überweisen. Erfolgt die Reservation kurzfristiger, so verlangt das Restaurant eine Kreditkartengarantie über den gesamten Buchungsbetrag.

Bei nicht fristgerechter Anzahlung oder Leistung der Kreditkartengarantie kann das Restaurant den Vertrag unverzüglich (ohne Mahnung) auflösen, bzw. von den gemachten Leistungsversprechungen zurücktreten und die unter Ziffer 9 genannten Stornierungskosten verlangen.

Dem Restaurant steht das Recht auf jederzeitige Abrechnung bzw. Zwischenabrechnung seiner Leistungen zu.

Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder die ihn begleitenden Personen entstanden sind. Die Bezahlung kann bar in Schweizer Franken oder mit einer akzeptierten Kreditkarte erfolgen.

8. Veranstaltungen

Eine Veranstaltung kann sowohl Leistungen für den Veranstaltungsraum, für Verpflegung, technische Einrichtungen und weitere Leistungen umfassen.

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 8 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl gilt:

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt.
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Rücktritt durch das Restaurant

Bis spätestens 30 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstag kann das Restaurant durch einseitige (schriftliche) Erklärung ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.

Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund durch einseitige (schriftliche) Erklärung ausserordentlich vom Vertrag zurückzutreten:

Als sachlich gerechtfertigte Gründe gelten beispielsweise:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen die unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Gasts oder des Gebrauchs- oder Aufenthaltzwecks, gebucht werden;
- das Restaurant begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der vereinbarten Leistungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit anderer Restaurantgäste oder das Ansehen des Restaurants beeinträchtigen kann;
- der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist.

Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants erwächst dem Gast kein Anspruch auf Schadenersatz und die Entschädigung bleibt grundsätzlich geschuldet.

Annulationsbestimmungen

Ein Rücktritt des Gastes von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Gast vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

Entscheidend für die Berechnung der zu zahlenden Annulationsgebühr ist das Eintreffen der schriftlichen Stornierung des Gasts beim Restaurant. Dies gilt sowohl für Briefe als auch für Fax- und E-Mail-Nachrichten.

Tritt der Gast vom Vertrag zurück oder erfolgen Um- bzw. Abbestellungen von bestimmten reservierten Leistungen, so kann das Restaurant folgende Annulationsgebühren in Rechnung stellen.

Annulationsgebühren bei Veranstaltungen

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Restaurant zuzurechnen sind und für welche das Restaurant nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annulation wie folgt:

Absage der Veranstaltung 14 Tage vor dem Termin:	0 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung 14 – 8 Tage vor dem Termin:	50 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung 7 – 0 Tage vor dem Termin:	100 % gemäss Auftragsbestätigung

9. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen.

In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Korkengeld (gemäss separater Aufstellung) zu verlangen.

10. Verlängerungen

Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung an das Restaurant zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Das Restaurant kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

Das Restaurant hat das Recht, die Veranstaltungsteilnehmer nach Ablauf der Verlängerungsbewilligung aus den Räumlichkeiten zu weisen.

11. Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

12. Haftung und Vertragsrecht

a) Restaurant:

Das Restaurant bedingt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für die eingebrachten Sachen der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat (s.a. Ziffer 18).

b) Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Hat ein Dritter für den eigentlichen Gast die Buchung vorgenommen, so haftet der Dritte dem Restaurant gegenüber als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

13. Tierhaltung

Tiere dürfen nur nach vorheriger Zustimmung des Restaurants mitgebracht werden.

14. Weitere Bestimmungen

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler.

Anzeigen in Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit Hinweis auf Veranstaltungen im Restaurant, mit oder ohne Verwendung des unveränderten Firmenlogos, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Restaurant.