

Die Geroldsauer Mühle



Erleben Sie Gemütlichkeit und unvergessliche Momente



Herzlich Willkommen an einem wundervollen Ort des Genusses Die Geroldsauer Mühle

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

wir möchten Sie einladen, sich vom Charme der Geroldsauer Mühle verzaubern zu lassen. Ein Ort so einzigartig wie vielfältig, traumhaft gelegen am Tor des Schwarzwaldes. Umgeben von Wäldern bieten wir unzählige Möglichkeiten Ihre Hochzeit, Familienfeier, Tagung, Firmenfeier oder Ihr Bankett in einem einzigartigen Ambiente und mit einem individuellen Service zu feiern.

Sie werden sich im kleinen Kreis genauso umsorgt fühlen wie im ganz großen Rahmen.

Nach Ihren Ansprüchen und Wünschen verwirklichen wir in unseren wunderschönen Räumlichkeiten Ihre individuelle Veranstaltung.

Von Beginn an steht Ihnen unser erfahrenes Wirtshaus-Bankett-Team zur Seite, das Sie in allen Anliegen berät und gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier plant!

Gerne stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten unsere Räume und deren Informationen vor.

Ihre Ansprechpartner für Events

Tessa Schulze Geisthövel

Nadine Rose-Scholz

Alisa Grampp

Tel. (+49) 07221 – 99 64 68 30

E-Mail: wirtshaus@geroldsauermuehle.de

Wir sind von Montag bis Freitag von 10.00 bis 17.00 Uhr telefonisch für Sie zu erreichen oder beraten Sie nach Terminvereinbarung ausführlich in einem persönlichen Gespräch direkt in der Geroldsauer Mühle.

Das Tor zum Schwarzwald

Heimat und Genuss Alm Besser Essen – Besser Leben

Wir bieten Ihnen dank einer frischen Marktküche mit regionalen Spezialitäten, Weinen sowie frisch gezapften Bieren den Schwarzwald hautnah erleben an.

Denn wir sind gerne Ihr Gastgeber! In unserem Wirtshaus mit offenem Kamin, dem Jagdzimmer, im angrenzenden Biergarten oder in unserem Rehgarten Eventraum – mit Liebe zum Detail, gemütlicher Atmosphäre und badischer Gastlichkeit verwöhnen wir Sie während Ihrer Feier mit regionalen Highlights und verleihen Ihrer Veranstaltung einen ganz besonderen Charme. Die Gastronomen Martina und Peter Schreck kreieren mit Ihrem gesamten Team ein einmaliges Ambiente in der Geroldsauer Mühle.

Wir heißen Sie herzlich willkommen!



Sie haben den Anlass, wir den Freiraum

Das besondere Ambiente inmitten der Natur ist die passende Umrahmung für Feierlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern oder Seminare im großen oder kleinen Rahmen, wir haben den passenden Raum für Ihre Veranstaltung.

Rehgarten mit Wintergarten & Sonnenterrasse

Grundfläche: 210 qm
max. Personenzahl: 200
Bestuhlung: Runde Tische oder Tafeln
Kleine Tische und Lounges



Unsere Dekorationsvorschläge

Jagdzimmer

Grundfläche: 34 qm

max. Personenzahl: 36

Bestuhlung: Tafel

Eine exklusive Anmietung ist mit einem Mindestumsatz in Höhe von € 1.500,- verbunden



Unsere Dekorationsvorschläge

Genuss-Alm

Grundfläche: 30 qm

max. Personenzahl: 25

Bestuhlung: Tafeln

Die Anmietung ist mit einem Mindestumsatz in Höhe von € 1.500,- verbunden.

Unsere Dekorationsvorschläge



Wirtshaus mit Terrasse und Biergarten

Grundfläche: 130 qm
max. Personenzahl: 170
Terrasse & Biergarten
max. Personenzahl: 600



Unsere Dekorationsvorschläge



Ihre Tagung

Basis:

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer)
- Vitamin-Pause am Vormittag mit Bäckerbrezel mit/ohne Landbutter, Joghurt und Obst
- Energie-Pause am Nachmittag mit Kuchen aus der hauseigenen Bäckerei
- Zwei-Gang-Quick-Lunch serviert im Wirtshaus mit drei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)
- Alkoholfreie Tagungsgetränke sowie Kaffee und Tee unlimitiert im Raum

€ 88,- pro Person/ Tag

Rundum Sorglos:

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer)
- Vitamin-Pause am Vormittag mit Bäckerbrezel mit/ohne Landbutter, Joghurt und Obst
- Energie-Pause am Nachmittag mit Kuchen aus der hauseigenen Bäckerei
- Zwei-Gang-Quick-Lunch serviert im Wirtshaus mit drei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)
- Alkoholfreie Tagungsgetränke sowie Kaffee und Tee unlimitiert im Raum
- Drei-Gang-Dinner serviert im Wirtshaus mit drei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)

€ 144,- pro Person/ Tag

Sagen Ihnen unsere Tagungspauschalen nicht zu?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles und Ihren Wünschen entsprechendes Angebot.

* Die Getränke im Wirtshaus werden nach Verbrauch berechnet



Heimat und Genuss Alm

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle
Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG
Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden

Telefon-Nr...: 07221 – 99 64 68 30

Fax-Nr.: 07221 – 99 64 68 31

Mail: wirtshaus@geroldsauermuehle.de

Web: www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

Onlineshop: www.rizzi.co

Lage: Direkt an Schwarzwalds schönster Panoramastraße,
der Schwarzwaldhochstraße gelegen sind es nur 5 Fahrminuten zum
Baden-Badener Stadtzentrum

Flughafen: Baden Airpark – Flughafen Baden-Baden/Karlsruhe ca. 20 km

Autobahn: Autobahn A5 Ausfahrt Baden-Baden ca. 12 km

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30 bis 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 9.00 Uhr bis 22.00 Uhr



AGB

1. **Geltung**
Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG, Lichtentaler Straße 13, 76530 Baden-Baden
2. **Preise**
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten für das Jahr 2020 und 2021. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich die Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung bei der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindex, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).
3. **Auftragsannahme**
Die Angebote der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG sind freibleibend, bis sie vom Auftraggeber angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch die Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt.
4. **Leistungsumfang**
Der Auftraggeber verpflichtet sich, Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden gesondert berechnet.
5. **Anzahlung und Stornierungsbedingungen bei exklusiv gebuchten Veranstaltungen**
Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe des Mindestumsatzes von € 4.500,- zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Im Falle des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen erhoben. Bei einer Stornierung bzw. Reduzierung der Buchung ist Grundlage der Berechnung der errechnete Gesamtumsatz.
Stornierungsbedingungen:
Stornierung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei
Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 50 % des Auftragswertes fällig
Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 75 % des Auftragswertes fällig
Stornierung ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 100 % des Auftragswertes fällig
6. **Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen**
Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber vor der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.
7. **Haftung**
Die Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzung, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungshelfen und gesetzlichen Vertretern.
8. **Datenschutz**
Für den Umgang mit Kundendaten, insbesondere zur Erhebung, Nutzung und Verarbeitung sind die besonderen Datenschutzhinweise zur Kundendatenverarbeitung gemäß den Artikeln 13, 14 und 21 DSGVO hier einsehbar: <https://www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de/de/datenschutz.html>
9. **Veröffentlichungsrecht**
Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber dem Auftragnehmer ausdrücklich damit einverstanden, dass dieser mit der Veranstaltung werben und diese insbesondere als Referenzveranstaltung in allen Medien unentgeltlich und uneingeschränkt verwalten darf (z.B. Presse, Internet, Wirtshaus-Newsletter, etc.), einschließlich der Veröffentlichung von Fotos, wobei der Auftragnehmer hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten hat.
10. **Gerichtsgegenstand und Erfüllungsort**
Für das Vertragsverhältnis gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Baden-Baden, sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
11. **Schriftform**
Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Abbedingung der Schriftform. Mündliche Nebenabreden werden nicht getroffen. Das Schriftformerfordernis gilt nicht für mündliche Zusatzbestellungen während der Veranstaltung.
12. **Salvatorische Klausel**
Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen nicht wirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlich gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahekommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag. Mit der Unterschrift bestätigt der Auftraggeber, dass er diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.
13. Inhaltliche und preisliche Änderungen sind vorbehalten.

Juli 2021