



GABRIUM



Bankettmappe

Konferenzen, Seminare und Firmenfeiern

Liebe Gäste,

Mit viel Herz und Sachverstand haben wir für Sie einen Ort des Wohlfühlens, der Inspiration, des Feierns, geschaffen.

Lassen Sie den Alltag zu Hause und nehmen Sie Ihre Familie, FreundInnen, Kund/Innen, Partner/Innen oder MitarbeiterInnen mit auf eine Reise in eine ganz andere Welt.

Egal, ob Sie zur Tagung, Weihnachtsfeier, Jubiläum oder Kundenevent einladen, das GABRIUM bietet den perfekten Rahmen für Ihre Inszenierung.

Hier wird Ihr Event zum Erlebnis, das Ihren Gästen noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben, kümmern wir uns um alles, was für den Erfolg Ihrer Veranstaltung wichtig ist. Reden Sie einfach mit uns. Sie werden staunen, was alles möglich ist.

Wir freuen uns auf Sie!

Das GABRIUM-Team

**Für mich gibt es nur ein Reisen
Auf Wegen, die Herz haben.**

Carlos Castaneda



Das GABRIUM

Jedes Zimmer ist eine Einladung zu einer Reise im Kopf.

Wer mit offenem Geist und offenen Augen durch die Welt geht wird mehr von ihr erleben. So auch in der Welt des GABRIUMs. Jedes Stockwerk ist von einem anderen Erdteil inspiriert. Die einzelnen Zimmer greifen typische Stilelemente des jeweiligen Kontinents auf und laden immer wieder aufs Neue zu interessanten Entdeckungsreisen ein.

Preise

Zimmer	Preis in EUR
Doppelzimmer, Einzelnutzung	99,00
Doppelzimmer pro Person	67,00
Suite, Einzelnutzung	161,00
Suite, pro Person	98,00

Angeführte Preise verstehen sich pro Nacht, inklusive Buffetfrühstück, 10% MwSt, exklusive Ortstaxe und Interessentenbeitrag.

*Kinderermäßigung: 0-5 Jahre kostenfrei im Bett der Eltern, Gitterbett kostenfrei
6-14 Jahre 50% vom p.p. Doppelzimmerpreis*





Das Eventzentrum

Faszinierendes Neuland und Raum für mitreißende Ideen.

Lassen Sie den Alltag zu Hause und nehmen Sie Ihre KundInnen, PartnerInnen oder MitarbeiterInnen mit auf eine Reise in eine ganz andere Welt. Ein gelungener Business-Event lebt von Freude, überraschenden Momenten neuen, spannenden Eindrücken und dem passenden Rahmen. Egal, ob Kundenforum, Präsentation, Tagung, Weihnachtsfeier oder Jubiläum, das GABRIUM bietet den perfekten Rahmen für Ihre Inszenierung. Hier wird Ihr Event zum Erlebnis, das Ihren Gästen noch lange in guter Erinnerung bleiben wird. Damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben, kümmern wir uns um alles, was für den Erfolg Ihres Events wichtig ist. Reden Sie einfach mit uns. Sie werden staunen, was alles möglich ist.

Tagungen, Feiern und Weiterbildung

Räume für neue Gedankenwelten

St. Gabriel ist seit jeher ein Zentrum der Konzentration und Kontemplation, der Bildung und Weiterentwicklung. Hier vereinen sich Ruhe und Lebendigkeit an einem Ort. Das GABRIUM bietet eine besondere Atmosphäre für alle Veranstaltungen, bei denen Gedanken individuellen Raum für Entfaltung brauchen.

Sie haben die Wahl!

Ob Veranstaltungen im großen oder kleinen Rahmen: Unsere fünf Seminarräume in unterschiedlichen Größen sowie ein eigenes Pausenfoyer eignen sich für Tagungen, Seminare, Vorträge, Präsentationen, Klausuren und Workshops. Sie brauchen Freiraum und frische Luft für Ihre Visionen? Unsere weitläufige Parkanlage mit ihrem idyllischen Teich bietet viele Möglichkeiten für Teambuilding- und Entspannungseinheiten

	Fläche	U-Tafel	Klassenzimmer	Kino
Seminarraum 1	110 m ²	30	40	100
Seminarraum 2	51 m ²	17	24	40
Seminarraum 3	35 m ²	10	16	24
Seminarraum 4	37 m ²	10	16	24
Seminarraum 5	37 m ²	10	16	24
Festsaal	352 m ²	-	130	350



Unser Standard ist solide

In Ihre Seminare, Tagungen und Workshops investieren Sie als Veranstalter viel Zeit. Das verdient professionell ausgestattete Räume für einen reibungslosen Ablauf. Dieses Equipment ist unser Standard:

Flip Chart & Pinnwand
Magnetleisten
Moderatorenkoffer
Beamer & Leinwand
Kostenfreies WLAN im gesamten GABRIUM
LAN Verbindung in den Seminarräumen
Klimatisierung
Alle Räume mit natürlichem Tageslicht
Optimale Verdunkelungsmöglichkeit

Auftanken in der Pause

Konzentriertes Arbeiten macht hungrig. Unsere sorgsam abgestimmte Pausenkulinarik ist eine verlässliche Energiequelle für geforderte Geister. Aus regionalen Produkten kreieren wir auf Wunsch Brainfood ganz nach Ihren Vorlieben.

Faire Preise, freie Wahl

Wir setzen auf eine faire und flexible Preisgestaltung, die Ihnen in jedem Fall entgegenkommt. Sie benötigen unsere Räume tageweise oder nur für ein paar Stunden? Wählen Sie nach Ihrem Bedarf – wir reservieren gerne!

	Tag	½ Tag	inkludiert
Seminarraum 1	440,00	255,00	verbaute Technik, WLAN
Seminarraum 2	290,00	195,00	verbaute Technik, WLAN
Seminarraum 3	175,00	115,00	verbaute Technik, WLAN
Seminarraum 4	175,00	115,00	verbaute Technik, WLAN
Seminarraum 5	175,00	115,00	verbaute Technik, WLAN
Festsaal	2.300,00	-	verbaute Technik, WLAN, Bühne
Kreuzgang	350,00	-	WLAN
Naturpark	650,00	-	Wasser- und Stromanschluss
Gewölbesaal	670,00	-	verbaute Technik, WLAN, Terrasse

Preise verstehen sich in EUR und inklusive 20% MwSt sowie exklusive allfälliger Parkgebühren.

Parken pro Stunde: EUR 1,00 | max. EUR 8,00 pro Tag. Miete Festsaal (wie angeführt) inklusive Parkgebühren.

Pauschalen, die sich lohnen

Ab 10 Personen bieten wir gerne nachstehende Seminarpauschalen. Sie inkludieren neben der Raummiete und der Grundausstattung der Seminarräume individuelle Verpflegungs-Arrangements. Unter 10 Personen bieten wir Verpflegung gerne auf individueller Basis.

Arrangement KLASSIK

- 2 alkoholfreie Getränke im Seminarraum (jeweils vormittags und nachmittags)
- 1 pikante Kaffee-Pause am Vormittag, frisches Obst
- 1 dreigängiges Mittagmenü inkl. 1 alkoholfreien Getränk
- 1 süße Kaffee-Pause am Nachmittag, frisches Obst

Ganztags 59,00 pro Person
Halbtags 49,00 pro Person

Arrangement VITAL

- 2 alkoholfreie Getränke im Seminarraum (jeweils vormittags und nachmittags)
- 1 pikante Kaffee-Pause am Vormittag mit gemischter Rohkost, Dip, Müslisnacks, frisches Obst
- 1 x dreigängiges Mittagmenü inkl. 1 alkoholfreien Getränk
- 1 süße Kaffee-Pause am Nachmittag mit Fruchtjogurt, Cerealien, frisches Obst

Ganztags 64,00 pro Person
Halbtags 54,00 pro Person

Arrangement GABRIUM

- 2 alkoholfreie Getränke im Seminarraum (jeweils vormittags und nachmittags)
- 1 Kaffee-Pause am Vormittag mit Snacks aus aller Welt, frisches Obst
- 1 x dreigängiges Mittagmenü inkl. 1 alkoholfreien Getränk
- 1 Kaffee-Pause am Nachmittag mit gemischten Süßspeisen, Fruchtjoghurt, frisches Obst

Ganztags 69,00 pro Person
Halbtags 59,00 pro Person

3-Gang Abendmenü für Seminargäste (ab 10 Personen):

28,00 pro Person

Angeführte Pauschalleistungen können aufgrund individuell gestalteter Preise abweichen. Alle Preise inkl. MwSt. Abhängig von der Bestuhlungsvariante im jeweiligen Seminarraum können zusätzliche Kosten für Raummiete anfallen.

Handwerk trifft kulinarische Vielfalt

Events, Feiern, Jubiläen & Empfänge

Das im GABRIUM allorts präsente Thema der Weltkulturen hinterlässt in der Küche kulinarisch seine Spuren. Freuen Sie sich auf eine große Vielfalt an Köstlichkeiten! Wir kooperieren mit regionalen Lieferanten und geben biologischen wie saisonalen Produkten den Vorzug. Denn nachhaltiges Handeln und ein schonender Umgang mit unseren Ressourcen ist Teil unserer Philosophie.

Unser Küchenchef ist überzeugt: Küche ist ein Handwerk! Deshalb steht seine Linie für Hausgemachtes, Frische und viel Liebe für das entscheidende Detail.

Die nachstehende Auswahl an Speisen und Getränken gibt Ihnen einen Einblick in die Kulinarik des GABRIUM. Darüber hinaus beraten wir Sie gerne individuell und gehen jederzeit auf Ihre Wünsche ein.

Empfang

Aufstrichbrote (Baguette) Wahlweise mit hausgemachten Aufstrichen, Beinschinken, Mailänder Salami, Käse	2,20
Fingerfood pikant Asiatischer Glasnudelsalat, Falafel, hausgemachte Gemüsesulz, Tramezzini, Waldorfsalat	2,50
Fingerfood süß Apfel-Rum Strudel, Buttermilch-Honig Panna Cotta, Schokoladekuchen, Marzipan-Birnen Strudel	2,20
Gefülltes Jour Gebäck Frischkäse & Rucola, Beinschinken & Kren, Schnittlauchcreme & Paprika, Leberkäse & Senf	3,00

*Angeführte Preise verstehen sich als Basiswert pro Stück in EUR, inkl. 10% MwSt.
Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.
Wir empfehlen 3 bis 4 Stück pro Person zur Agape*



Gesetztes Menü - Vorschläge

<i>Klassisch GABRIUM</i>	46,50
Rinder Carpaccio mit Parmesan & Rucola ○ ○ ○ Kalbsbrust Sous-Vide auf Perlgraupen & Gemüse Forelle mit Maispüree, Cherry-Paradeiser & Erdnussschaum Offengemüse-Lasagne mit Getrocknete Tomaten ○ ○ ○ Schokolade Tarte mit Himbeer-Espuma	
<i>Wiener Art</i>	44,50
Wiener Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl & Frittaten ○ ○ ○ Tafelspitz mit Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren Bachsaibling Gut Dornau mit Gemüse & Weißweinsauce Spinat-Frischkäse Tascherl mit brauner Butter & Salbei ○ ○ ○ Schokolade Brownies á la Sacher	
<i>Menü 1</i>	44,50
Erdäpfel-Cremesuppe mit Lachsstroh ○ ○ ○ Schweinfilet in Kürbismantel mit Gemüse Risotto & Grana Padano Lachsfilet mit Zitrone-Dill Linguine & Gemüse Erdäpfelgnocchi mit Kräutersaitlinge ○ ○ ○ Creme Brulee mit Waldnuss-Parfait	
<i>Menü 2</i>	41,50
Karotten-Orange Cremesuppe mit Ingwer Blätterteigstange ○ ○ ○ Hühnerbrust Sous Vide mit Selleriecreme & Baby Erdäpfel Gebratener Zander mit Karottenpüree & Babyspinat Farfalle mit Zucchini, gebratener Paprika, frischem Rosmarin & Parmesan ○ ○ ○ Mandelmousse mit Rumfrüchten & Minze	

*Angeführte Preise sind pro Person in EUR inkl. 10% Mwst. und sind für das Kalenderjahr 2019 & 2020 gültig.
Gerne passen wir das Menü Ihren Vorstellungen an bzw. erstellen nach Vorgabe. Jegliche Änderung bedarf
einer Neukalkulation des Preises.*

Die Hauptspeisen verstehen sich als Wahlmöglichkeit. Die exakte Anzahl der jeweiligen Hauptspeise muss spätestens 14 Tage vor der Feier in schriftlicher Form an das GABRIUM übermittelt werden.



Buffet - Vorschläge

Klassisch GABRIUM

54,50

Kräftige Rindsuppe mit Schinken-Schöberl

Apfel-Sellerie Cremesuppe mit Croutons

○ ○ ○

Carpaccio vom Schweinsbraten mit Kren & Senf

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl & Vogerlsalat

Waldorf-Salat mit Nüssen

○ ○ ○

Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Mayonnaise Salat

Gebratener Zander auf Paprikapolenta & sautiertem Wurzelgemüse

Getrüffelte Eiernockerl mit Blattsalat (vegetarische Alternative anstelle eines Hauptgerichts)

○ ○ ○

Hausgemachter Apfel Strudel mit Schlagobers oder Topfenstrudel mit Vanille Sauce

Nougatknödel mit Früchten

Mediterran

52,50

Minestrone

Paradeiser-Cremesuppe mit Basilikumobers

○ ○ ○

Prosciutto mit Melone & Parmesan

Panzanella mit Zucchini & Oliven

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

○ ○ ○

Hühnerbrust gefühlt mit Ricotta & Spinat, Paradeiser-Farfalle

Ossobuco nach Mailänder Art mit Majoran-Erdäpfel

Gebratenes Lachsfilet auf Zitrone-Dill Linguine

Tagliatelle mit Gorgonzola, Walnusscreme, Birne & Karottenjulienne (vegetarische Alternative anstelle eines Hauptgerichts)

○ ○ ○

Cantuccini-Tiramisu mit Beerenragout

Cappuccino Panna Cotta mit frischen Früchten

Aus aller Welt

49,90

Tom Kha Gai

Afrikanische Fischsuppe

○ ○ ○

Asiatische Glasnudeln mit Paprika & Jungzwiebel

Gemischte Antipasti mit Grana Padano

Bulgur Salat mit Thunfisch

○ ○ ○

Rotes Thai Curry mit Huhn, Gemüse & Basmatireis

Souvlaki vom Schwein mit Zucchini, Basmatireis und Tsatsiki

Gegrillter Lachs argentinische Art mit Fenchel-Tomaten-Salsa

Marokkanischer Kichererbseneintopf (vegetarische Alternative anstelle eines Hauptgerichts)

○ ○ ○

Polentakuchen mit Rosinen & Pinienkerne

Mojito-Cheesecake im Glas

Salatbuffet

je Sorte 3,30

Gemischter Salat, Gurkensalat, Mais-Paprika Salat, Rote Rüben Salat,

Blattsalate der Saison, Paradeiser Salat, Radicchio, Erdäpfelsalat, Rucola, o.ä.

Angeführte Preise sind pro Person in EUR inkl. 10 % Mwst. und sind für das Kalenderjahr 2019 & 2020 gültig.

Gerne passen wir das Buffet Ihren Vorstellungen an bzw. erstellen nach Vorgabe. Jegliche Änderung bedarf einer Neukalkulation des Preises.

Getränke

Nachstehend finden Sie einen Auszug aus unserer Getränkekarte. Sie bevorzugen eine bestimmte Weinregion, Winzer oder Sorte? Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen!

Mineralwasser

Vöslauer prickelnd / still	0,75 l	5,20
Vöslauer prickelnd / still	0,33 l	3,10

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite	0,33 l	3,30
Almdudler / Frucade / Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	3,40
Rauch Apfel / Orange / Multivitamin / Johannisbeere	0,2 l	3,40
Rauch Apfel / Orange in der Flasche	1 l	12,90
Rauch Apfel / Orange / Multivitamin / Johannisbeere in der Karaffe	1 l	9,90

Bier aus der Flasche

Zwettler Saphir / Zwettler Radler Naturtrüb / Stiegl Alkoholfrei	0,33 l	3,60
Franziskaner Weizenbier / Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	4,80

Sekt & Champagner

Sacchetto Prosecco DOC Frizzante, Trebaseleghe, Padua, Italien	0,1 l	5,00
	0,75 l	30,00
Loimer Extra Brut Reserve, Langenlois, Niederösterreich	0,1 l	6,50
	0,75 l	39,00
Ruinart Brut Champagne, Epernay Cedex, Frankreich	0,75 l	99,00

Wein

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben, Kremstal DAC	0,75 l	24,00
Weingut Edlinger, Palt, Kremstal, Niederösterreich		
Riesling Ried Seeberg, Kamptal DAC	0,75 l	26,00
Weingut Oskar Hager, Mollands, Kamptal, Niederösterreich		
Chardonnay	0,75 l	28,00
Weingut Wendelin, Gols, Neusiedlersee, Burgenland		
Sauvignon Blanc Südsteiermark	0,75 l	33,00
Weingut Schauer, Kitzack im Sausal, Südsteiermark, Steiermark		
Zweigelt Neusiedler DAC	0,75 l	24,00
Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee, Burgenland		
Merlot Classic	0,75 l	27,00
Die Schwertführerinnen, Sooß, Thermenregion, Niederösterreich		
Cuvee Patritus	0,75 l	29,00
Weingut Gmeiner, Purbach, Leithaberg, Burgenland		
Shiraz	0,75 l	29,00
Weinhaus Haiden, Oggau, Leithaberg, Burgenland		

Aperitif

Aperol Spritz / Hugo / Kaiserspritzer / Campari Soda / Campari Orange 5,50

Longdrinks 2 cl

Gordon's Gin Tonic
Vodka Eristoff Lemon / Orange
Whisky JW Red Label Cola
Rum Havanna 3 J Cola 7,50

Heißgetränke von Julius Meinl

Verlängerter / Koffeinfreier Kaffee 2,90
Espresso / Mokka / kleiner Brauner 3,10
Doppelter Espresso / großer Brauner / Latte Macchiato 4,20
Cappuccino / Melange / Heiße Schokolade 3,60
Diverse BIO Teesorten 3,20

Earl Grey Blue Blossom, China Green Pure Chun Mee, Fruit Symphony, Refreshing Mint, Apple Elderflower, Asian Spirit Ginger Lemongrass, Idalgashinna Breakfast Blend, White Tea Fujian Peach

*Alle angeführten Getränkepreise sind in EUR inkl. MwSt und gesetzlichen Abgaben,
gültig für das Kalenderjahr 2019 & 2020.*



Geschäftsbedingungen (1/3)

Preise

Die in diesem Dokument angeführten Preise sind für die Kalenderjahre 2019 und 2020 gültig. Für das Kalenderjahr 2021 rechnen Sie bitte mit einer Preiserhöhung von 5-7%.

Anzahlung

Bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung in Höhe der ‚Mieten und Sonstiges‘ laut Angebot fällig. Wir behalten uns vor, eine weitere Anzahlung in der Höhe von bis zu 50% der Gesamtauftragssumme in Rechnung zu stellen, welche bis spätestens 180 Tage vor der Veranstaltung auf dem genannten Konto eingehen muss. Sollte die Anzahlungssumme nicht fristgerecht auf dem von der GABRIUM GmbH bekannt gegeben Bankkonto verbucht worden sein, behält sich die GABRIUM GmbH das Recht vor, die Raumbuchung und alle in diesem Zusammenhang gebuchten Leistungen zu stornieren. In diesem Fall kommen für die Abrechnung die Stornoregelungen sinngemäß zur Anwendung.

Die Endabrechnungssumme, abzüglich der bereits geleisteten Anzahlungssumme, ist 7 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug fällig.

Stornierung

Wird eine gebuchte Veranstaltung von Ihnen storniert, werden folgende Stornogebühren in Rechnung gestellt:

Bis 181 Tage vor der Veranstaltung: Die geleistete Anzahlung wird als Stornogebühr einbehalten
180 bis 61 Tage vor Veranstaltung: 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrages lt. Angebot
96 bis 21 Tage vor Veranstaltung: 75% des voraussichtlichen Gesamtbetrages lt. Angebot

Bei kurzfristigeren Stornierungen werden 100% des Angebotsbetrages als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

Garanziezahl

Für die sorgfältige Vorbereitung Ihrer Hochzeit bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Garanziezahl und wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüberhinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Reservierung

Getätigte Reservierungen sind verbindlich und werden schriftlich bestätigt. Jegliche Änderungen müssen von beiden Seiten schriftlich festgehalten und bestätigt werden.

Einrichten / Dekorieren

Erfolgt die Dekoration durch den Mieter/Veranstalter selbst, sind Auf- und Abbau der Dekoration außerhalb der reservierten Zeit nur nach Absprache mit dem GABRIUM möglich und es können hierfür zusätzliche Kosten anfallen. In jedem Fall sind die brandschutztechnischen Auflagen vom Veranstalter zu erfüllen.

Geschäftsbedingungen (2/3)

Reinigung & Rauchen

In der Mietpauschale ist eine übliche Schlussreinigung enthalten. Bei exzessiver Verschmutzung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Rauchen ist ausschließlich in den gekennzeichneten Außenbereichen gestattet.

Haftung

Die Nutzung der zur Verfügung gestellten Räume und Einrichtungen muss unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Mieter/Veranstalter. Die GABRIUM GmbH kann im Vertrag dem Veranstalter den Abschluss geeigneter Versicherungen durch den Veranstalter auferlegen, die eine ausreichende Deckung für mögliche Personen- bzw. Vermögensschäden, insbesondere auch an der Gebäudesubstanz vorsehen, die Abtretung der Ansprüche aus dem Versicherungsvertrag vor oder nach einem Schadensfall fordern und die Durchführung der Veranstaltung von der Vorlage des Nachweises des Abschlusses des geforderten Versicherungsvertrages und der Prämienzahlung abhängig machen.

Die GABRIUM GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die Benützer oder Besucher der Vertragsobjekte betreffen.

Für Gegenstände aller Art, die in die GABRIUM GmbH eingebracht sowie vor Beginn der Veranstaltung an die GABRIUM GmbH gesandt oder nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, wird von der GABRIUM GmbH keine wie auch immer geartete Haftung übernommen. Dazu zählen neben Beschädigung auch Diebstahl, Raub und Einbruch. Alle Gefahren gehen zu Lasten des Vertragspartners und dieser hat u.a. die GABRIUM GmbH von allfälligen Ansprüchen Dritter vollkommen schad- und klaglos zu halten. Eine Bewachung wird von der GABRIUM GmbH nicht gestellt.

Kündigung und Abbruch

Die GABRIUM GmbH ist berechtigt, das Vertragsverhältnis ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist - auch noch während der Veranstaltung - abzubrechen, sofern die geforderten Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb der GABRIUM GmbH oder den Ruf und die Sicherheit der GABRIUM GmbH oder von Teilnehmern und Personal gefährdet oder die Veranstaltung aus Gründen höherer Gewalt nicht durchgeführt bzw. wie vorgesehen beendet werden kann. In all diesen Fällen stehen dem Veranstalter aus der Auflösung des Vertragsverhältnisses keine wie immer gearteten Ansprüche gegen die GABRIUM GmbH zu.

Geschäftsbedingungen (3/3)

Behörden & Bewilligungen

Sofern für die Veranstaltung des Vertragspartners behördliche Bewilligungen erforderlich sind, hat der Veranstalter diese behördlichen Bewilligungen auf eigene Kosten zeitgerecht einzuholen bzw. die Veranstaltung anzumelden und eine Kopie der GABRIUM GmbH spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung auszuhändigen. Allfällige Auflagen sind vom Veranstalter auf eigene Kosten und derart zu erfüllen, dass daraus kein Aufwand und keine Nachteile für die GABRIUM GmbH entstehen.

Eine allenfalls behördlich vorgeschriebene Teilnahme öffentlicher Aufsichten hat der Veranstalter rechtzeitig und auf seine Kosten zu gewährleisten. Ist die Einhaltung vorgeschriebener Auflagen durch den Veranstalter - aus welchen Gründen immer - nicht (mehr) gewährleistet, kann die GABRIUM GmbH die Abhaltung der Veranstaltung untersagen bzw. diese abbrechen; in diesem Fall kommen für die Abrechnung die Stornoregelungen sinngemäß zur Anwendung. Die GABRIUM GmbH weist den Veranstalter ausdrücklich auf die Beachtung und Einhaltung des Niederösterreichischen Veranstaltungsgesetzes sowie sonstiger veranstaltungsspezifischer Gesetze und Verordnungen hin.

Abbau, Abtransport & Müllentsorgung

Der Veranstalter ist verpflichtet, umgehend nach der Veranstaltung für den Abbau und Abtransport aller von ihm in die Räume der GABRIUM GmbH eingebrachten Gegenstände zu sorgen, einschließlich allfälligen Abfalls und Verpackungsmaterials. Sofern der Abbau und der Abtransport nicht ohne Verzug durchgeführt und abgeschlossen werden, kann die GABRIUM GmbH den Abtransport und die Entsorgung auf Kosten des Veranstalters durchführen.

Sperrstunde

Als Sperrstunde gilt das lt. Angebot vereinbarte Ende der Veranstaltung. Aus Lärmschutzgründen steht der Park und der Innenhof bis 22.00h zur Verfügung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) & Gerichtsstand

Soweit nicht ausdrücklich Gegenteiliges vereinbart wurde, gelten unsere, dem Vertragspartner bekannt gegebenen und über <https://www.gabrium.at/impressum> jederzeit einseh- und abrufbaren AGB. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen werden bei Vertragsunterzeichnung vom Veranstalter ausdrücklich zur Kenntnis genommen und sind unabdingbarer Bestandteil des Vertragsverhältnisses. Gerichtsstand ist Wiener Neustadt.

