

RENTSCHLERS

Speyer

Einzigartig und Besonders

IHRE VERANSTALTUNG IM RENTSCHLERS



RENTSCHLERS

CAFÉ · RESTAURANT · EVENTS

Rheinallee 4, 67346 Speyer

+49 (0)6232 70592 | info@rentschlers-speyer.de

www.rentschlers-speyer.de



**Es ist die Mischung aus Genuss und Wohlbefinden,
aus Kultur und Küche, die den einzigartigen
Charakter unseres RENTSCHLERS ausmacht.
Und wir freuen uns ganz besonders, Ihnen unsere
Ideen für Ihre Veranstaltung vorstellen zu dürfen.**

Jederzeit sind wir Ihnen bei der Auswahl und Komposition behilflich
und beraten Sie nach Ihren individuellen Wünschen.
Für Vegetarier mit Fisch oder ohne Fisch oder auch für Veganer und
Allergiker passen wir das ausgewählte Menü entsprechend an.

Unsere Empfehlungen des Hauses sind auch unsere Kaffee- und Kuchenangebote.

Die genaue Gästeanzahl, welche uns als Berechnungsgrundlage dient,
benötigen wir 48 Stunden im Voraus. Ab 23.00 Uhr fällt für jede
angefangene Stunde eine Servicepauschale von 150,- € die Stunde an.

Bitte beachten Sie unsere AGB, welche Sie auf den nachfolgenden Seiten einsehen können.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit
gerne auch telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Wir freuen uns schon sehr, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr RENTSCHLERS Team



Unser
Domzimmer ist
KLIMATISIERT



APERITIF ODER STEHEMPFANG

***Wir bieten Ihnen verschiedene
Kleinigkeiten dazu an***

VARIANTE 1

Grissini
Blätterteiggebäck
Nüsse
Quinoa Chips
Gin Tonic Popcorn
Gemüsechips
Kleine Mini Flammkuchen

**Für 4 Komponenten Ihrer Wahl,
pro Person 10,00 €**

VARIANTE 2

Weißer Käse mit Croustini und Schnittlauch
Luftgetrocknete Bratwurst mit Gurke und Sauerteigbrot
Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Preiselbeeren
Gebackene Blutwurst mit Apfel
Handkäse mit Knäckebrötchen und Kümmel
Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich Rote Beete mit rosa Pfeffer und Dill

**Für 4 Komponenten Ihrer Wahl,
pro Person 15,00 €**

PFÄLZER MENÜ



VORSPEISE

Pflücksalat

mit Majoran-Vinaigrette, Traubenragout,
Kürbiskernen und Kresse

HAUPTGANG

„Pfälzer Lieblingsgericht“

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

DESSERT

„Arme Ritter“

mit Zimtucker, Vanilleeis/sauce

PRO PERSON 42,90 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

SPARGELMENÜ



VORSPEISE

Eingelegter Pfälzer Stangenspargel

mit Schnittlauch-Ei Vinaigrette und Kräutersalat

Schaumsüppchen

vom Spargel mit Croutons

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Milchkalbsfilet

mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Kräuterkartoffeln

DESSERT

Nougatmousse

mit Pistaziensauce und Joghurteis

PRO PERSON 92,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

HOCHZEITSMENÜ



VORSPEISE

Frischer Gemüsesalat

vom heimischen Acker in kräftiger Marinade auf gegrilltem
Kartoffelbaumkuchen und frisch geriebenem Meerrettich

Schaumsüppchen

von Karotte und Vanille mit gebackenem Ravioli

HAUPTGANG

Rosa gebratener Rinderrücken

mit Pilz-Lauchgemüse, Kartoffelgratin und Burgundersauce

DESSERT

RENTSCHLERS Dessertkarawane

PRO PERSON 88,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

MENÜ I



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

Oder

Kartoffelschaumsüppchen

mit Trauben, Speck und Croutons

Oder

RENTSCHLERS Haussalat

mit gebackenen Frischkäsebällchen

HAUPTGANG

Geschmortes John Stone Ochsenbäckchen

mit Portweinschalotten,
saisonaem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf

DESSERT

Panna Cotta

mit Fruchtsaucenspiegel,
Beerengarnitur und frischer Minze

PRO PERSON 41,50 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

MENÜ 2



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

Oder

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

in feiner Thunfischsauce, Rucola und Kapern

Oder

Frischer Haussalat der Saison

mit gerösteten Kernen und Croutons

HAUPTGANG

Gegrillte Maishähnchenbrust „Supreme“

mit kräftiger Jus, Saisongemüse und ligurischem Risotto

DESSERT

Rolands hausgemachter Oreo Cheesecake

mit Fruchtsauce

PRO PERSON 42,50 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

MENÜ 3



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

Oder

Carpaccio vom Saumagen

mit Estragonvinaigrette und kleinem Rösti

Oder

RENTSCHLERS Haussalat

mit gebackenen Frischkäsebällchen

HAUPTGANG

Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

mit kräftiger weißer Pfeffersauce, Saisongemüse
und Kartoffel-Baumkuchen

DESSERT

Zweierlei von der belgischen Schokolade

mit frischen Beeren und Crunch

PRO PERSON 46,50 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

MENÜ 4



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

Oder

Rolands Tatar vom Yellow Fin Thunfisch
mit Guacamole, Sojamarinade und Japanischer Majo

Oder

RENTSCHLERS Haussalat
mit gebackenen Frischkäsebällchen

HAUPTGANG

Gegrillte Barberieentenbrust
mit fruchtiger Pfefferjus, Saisongemüse
und Kartoffelgratin

DESSERT

RENTSCHLERS Kaiserschmarren
mit allem drum und dran

PRO PERSON 56,50 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

MENÜ 5



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

Oder

Suppe der Saison

Oder

RENTSCHLERS Haussalat

mit gebackenen Frischkäsebällchen

HAUPTGANG

Zweierlei vom argentinischen Rind

Filet und Backe in kräftiger Barolojus, Saisongemüse
und hausgemachten Spätzle

DESSERT

RENTSCHLERS Dessertkarawane

mit allem drum und dran

PRO PERSON 58,50 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

BÜFFET I



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

SALATSTATION

Knackige Salate der Saison
Rohkost-Salate
Hausdressing

HAUPTGANG

Coq au Vin in Rotwein geschmortes Hühnchen mit Perlzwiebeln und Speck
Veganes Linsenspinat-Curry
Gnocchi in Salbeibutter gebraten und Parmesan
Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit marokkanischer Minze und Vanille

Panna Cotta

mit fruchtiger Himbeersauce

PRO PERSON 42,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

BÜFFET 2



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

SALATSTATION

Knackige Salate der Saison
Rohkost-Salate
Hausdressing

HAUPTGANG

Tranchen vom Schweinefilet in fruchtiger Orangen Pfeffersauce
Filet von der Dorade Royale auf Tomatensugo
Rosmarinkartoffeln
Toskanisches Pfannengemüse

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit marokkanischer Minze und Vanille

Rolands Oreo Cheesecake

mit Beeren

PRO PERSON 44,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

BÜFFET 3



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

SALATSTATION

Knackige Salate der Saison
Rohkost-Salate
Hausdressing

HAUPTGANG

Brasilianischer Kalbsrahmbraten
Gegrillte Putensteaks in kräftiger Paprikasauce
Semmelknödel mit Pilzragout
Hausgemachte Spätzle
Saisongemüse

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit marokkanischer Minze und Vanille

Mousse au Chocolat

hell und dunkel

PRO PERSON 50,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

BÜFFET 4



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus Neulusheim

SALATSTATION

Knackige Salate der Saison
Rohkost-Salate
Hausdressing

HAUPTGANG

Tranchen vom argentinischen Rinderfilet in Café de Paris Sauce
Knuspriger Gemüsestrudel an orientalischer Tomatensauce
Cremiger Kartoffelstampf
Saisongemüse

DESSERT

Frischer Obstsalat

mit marokkanischer Minze und Vanille

RENTSCHLERS Kaiserschmarren

mit allem drum und dran

PRO PERSON 68,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen, Arrangement, Raummiete, zzgl. Getränke)

RENTSCHLERS PAUSCHALE – BÜFFET

ab 20 Personen



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus
Neulussheim

HAUPTGANG

Heubraten vom Donnersberger Glanrind
(48h schonend gegart)
Gegrillte Fischfilets in Pepperonatasauce
Veganes Gemüsecurry
mit gebackenen Falaffelbällchen
Saisongemüse
Hausgemachte Spätzle
Duftreis

DESSERT

RENTSCHLERS Dessertkarawane
mit vielen Naschereien im WECKglas

GETRÄNKE

Aperitifauswahl

Sekt
Secco
Hugo
Alkoholfreies

Weinauswahl

Rentschlers Hausweine
Riesling
Grauburgunder
Weißburgunder
Spätburgunder

Bierauswahl

Alle Hoepfner-Biere aus unserem Angebot

Alkoholfreies

Wasser (still und spritzig)
Softgetränke aus unserem Angebot

Warme Getränke

Kaffee und Espresso

PRO PERSON 69,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen und Getränke (für 4h), Arrangement, Raummiete)

RENTSCHLERS PAUSCHALE – MENÜ

ab 20 Personen



VORSPEISE

„Geselliges Essen“ – RENTSCHLERS Anti Pasti am Tisch serviert

Melone mit spanischem Serranoschinken
Büffelmozzarella auf buntem Kirschtomatensalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse kräftig mariniert
Eingelegte Oliven mit Orangen- und Citrusaromen
Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce
Gebackene Kichererbsenbällchen auf Humus
Ofenfrisches Baguette vom Bäcker Bauer aus
Neulussheim

HAUPTGANG

Heubraten vom Donnersberger Glanrind
(48h schonend gegart) mit Saisongemüse
und hausgemachten Spätzle

DESSERT

RENTSCHLERS Dessertkarawane
mit vielen Naschereien im WECKglas

GETRÄNKE

Aperitifauswahl

Sekt
Secco
Hugo
Alkoholfreies

Weinauswahl

Rentschlers Hausweine
Riesling
Grauburgunder
Weißburgunder
Spätburgunder

Bierauswahl

Alle Hoepfner-Biere aus unserem Angebot

Alkoholfreies

Wasser (still und spritzig)
Softgetränke aus unserem Angebot

Warme Getränke

Kaffee und Espresso

PRO PERSON 69,00 €*

* Preis pro Person (inkl. Essen und Getränke (für 4h), Arrangement, Raummiete)

KAFFEE UND KUCHEN

vor oder nach dem Fest

Kaffeepauschale (Zeitspanne von max. 1,5 h) 9,90 €
alle Heißgetränke inklusive (Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, heiße Schokolade)

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Käsekuchen	35,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	45,00 €
Obsttorte	45,00 €
Beerentorte	45,00 €
Schoko-Birnen Torte	45,00 €
Gedeckte Obstkuchen mit Streusel	35,00 €
Apfel oder Kirsche	
Apfel-Schmand Kuchen	35,00 €
Tiramisu Torte	45,00 €
Fürst Pückler Torte	45,00 €

Gerne dürfen Sie
auch Kuchen selber
mitbringen.
Gedeckgebühr
pro Person 6,50 €

INKLUSIVLEISTUNGEN

mit Liebe zum Detail

Menükarten

Menükarten sind in den Preisen inkludiert. Diese erstellen wir gerne für Sie.

Tischdecken und Servietten

Die Tische werden mit unseren Tischsets und grauen Duni Servietten eingedeckt. Gerne decken wir alternativ mit weißen Stofftischdecken und Mundservietten ein, pro Person **2,50 €**.

Besonderer Blumenschmuck

Blumenschmuck auch gerne auf Anfrage nach Ihren Wünschen.
Gerne dürfen Sie Ihre Deko oder Blumenschmuck auch selbst mitbringen.

Musikanlage

zzgl. 50 €

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Stand: 01. Juni 2022

1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der D. Rentschler und Sohn GbR, Rheinallee 4 in 67346 Speyer.

2. Vertragsschluss

Die Angebote der D. Rentschler und Sohn GbR sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Reservierungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der D. Rentschler und Sohn GbR den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestgelt berücksichtigt.

Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der D. Rentschler und Sohn GbR gesondert in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu zwei Werktage vor der Veranstaltung bis zu 15 % der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen:

Per Post: D. Rentschler und Sohn GbR, Rheinallee 4, 67346 Speyer

Per Fax: +49 6232 620922

Per Mail: info@rentschlers-speyer.de

6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie muss zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit, Silvester, Messen und Feiertage.

7. Änderungsvorbehalt

Die D. Rentschler und Sohn GbR ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen. Die D. Rentschler und Sohn GbR behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor Räume zu tauschen. Die D. Rentschler und Sohn GbR wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:

- **Ab Buchungsdatum bis 21 Werktage vor Veranstaltung**
kostenfreier Rücktritt
- **20 Werktage bis 10 Werktage vor Veranstaltung**
30 % des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **9 Werktage bis 5 Werktage vor Veranstaltung**
50 % des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **4 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung**
80 % des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **Ab 2 Werktage vor Veranstaltung**
100 % des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen

Rheinallee 4
67346 Speyer

Steuer-Nr. 41/136/7087/2

Tel. 06232 - 70592

Fax 06232 - 62092-2

E-Mail info@rentschlers-speyer.de

Volksbank Kur- und Rheinpfalz eG

IBAN DE92 5479 0000 0000 0609 09

BIC GENODE61SPE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Stand: 01. Juni 2022

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 40,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der D. Rentschler und Sohn GbR kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

9. Rücktrittsbedingungen / Rücktritt durch die D. Rentschler und Sohn GbR

Die D. Rentschler und Sohn GbR ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn: Höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der D. Rentschler und Sohn GbR nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.

Trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der D. Rentschler und Sohn GbR die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die D. Rentschler und Sohn GbR zu vertreten hat.

In diesen Fällen wird die D. Rentschler und Sohn GbR den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

10. Haftung

Die D. Rentschler und Sohn GbR haftet - außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers - nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der D. Rentschler und Sohn GbR für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

11. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

12. Zahlung

Die Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig.

13. Kreditkarten

Die D. Rentschler und Sohn GbR akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard, Visa und American Express

14. Datenschutz und Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die D. Rentschler und Sohn GbR fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet.

Die von der D. Rentschler und Sohn GbR verwendete Secure Software ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

15. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

16. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der D. Rentschler und Sohn GbR und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist Speyer ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten.

Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.