

## Bankettmappe



### **Sehr geehrte Gäste,**

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit im Sutter`s Landhaus.

Mit diesem Schreiben senden wir Ihnen unsere Bankettmappe und hoffen, dass diese Ihnen bei den ersten Gedanken zur Planung Ihres Events hilft.

Wir vom Sutter`s Landhaus möchten Ihnen bereits jetzt versichern, dass jeder von uns jederzeit und gerne sein Bestes gibt. Das bedeutet für uns: Qualität, Service und Herzlichkeit auf höchstem Niveau. Wir würden uns glücklich schätzen, während Ihrer Veranstaltung Ihr Partner sein zu dürfen.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen sowie einem passenden Vorschlag zu Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

### **Ein Gedanke:**

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.

**Ihre Ansprechpartner:**

**Frau Sandra Gräf**

Hotel- und Veranstaltungsmanagement

Tel. +49(0)6727 89717-0

✉ [s.graef@sutters-landhaus.de](mailto:s.graef@sutters-landhaus.de)

**Frau Daniela Knecht**

Stellvertretende Veranstaltungsleiterin

**Sutter's Landhaus**

**Kreuznacher Str. 61**

**555475 Gensingen**

Tel. +49(0)6727 89717-0

Fax. +49(0)6727 89717-89

Email. [info@sutters-landhaus.de](mailto:info@sutters-landhaus.de)

## **Unsere Räumlichkeiten**

### **Restaurant**

Im Restaurant findet das tägliche à la carte Geschäft statt, es kann darüber hinaus aber auch für kleine Feiern genutzt werden. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 130 Personen.



### **Weinstube**

In der Weinstube finden bis zu 35 Personen Platz. In der Weinstube servieren wir nur Menüs oder Fingerfood.



### **Wintergarten**

Im Wintergarten finden bis zu 150 Personen Platz. Wir servieren Menüs, Fingerfood oder auch Buffets nach Ihren Wünschen.



## Veranstaltungskapazitäten

<b>Wintergarten</b>	m <sup>2</sup> (LxBxH) 22,60 x 10,20 x 2,60m
U-Form	max 60 Personen
Bankett	max 150 Personen

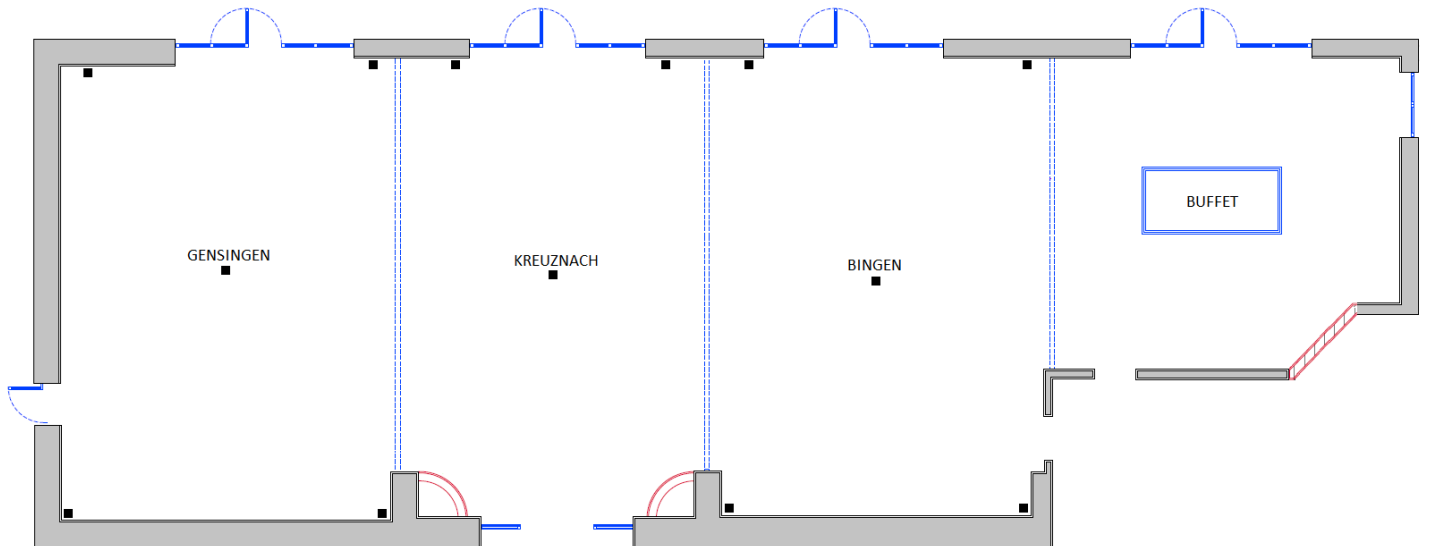
<b>Bingen</b>	m <sup>2</sup> (LxBxH) 8,50 x 10,20 x 2,60m
Block	max 30 Personen
U-Form	max 30 Personen
Bankett	max 48 Personen
Stuhlreihen	max 80 Personen

<b>Kreuznach</b>	m <sup>2</sup> (LxBxH) 6,70 x 10,20 x 2,60m
Bankett	max 48 Personen
Stuhlreihen	max 80 Personen

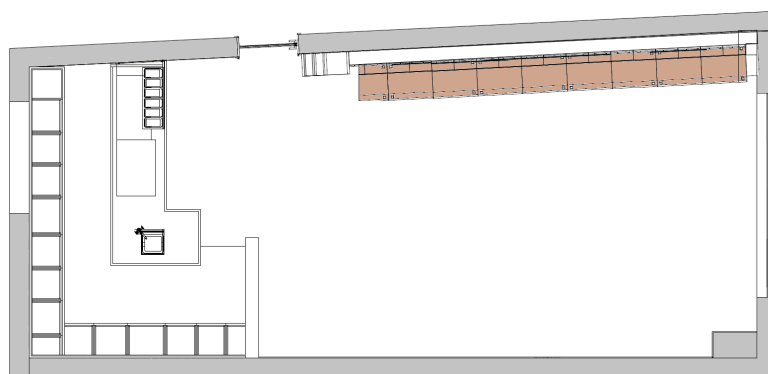
<b>Gensingen</b>	m <sup>2</sup> (LxBxH) 7,40 x 10,20 x 2,60m
Block	max 30 Personen
U-Form	max 30 Personen
Bankett	max 48 Personen
Stuhlreihen	max 80 Personen

<b>Weinstube</b>	m <sup>2</sup> (LxBxH) 8,00 x 3,00 x 2,60m
Block	max 22 Personen
U-Form	max 30 Personen
Bankett	max 48 Personen
Stuhlreihen	max 80 Personen

**Wintergarten**



**Weinstube**



## **Empfang & Fingerfood**

### **Sektempfang**

Der Sektempfang findet meist vor Beginn einer Feierlichkeit statt. Ihnen und Ihren Gästen wird die Möglichkeit geboten, sich einzufinden, sich zu begrüßen und vielleicht zu beschenken. Derweil reichen wir Ihnen ein Glas Sekt, Prosecco oder Champagner und Orangensaft um miteinander auf eine hoffentlich unvergessliche Feier anzustoßen.

### **Cones**

(kleine pikante gefüllte Eistüten)

Lachstatar  
Spundekäs  
Rindertatar

Preis pro Stück 2,50 €

### **Canapees**

hausgebeizter Lachs | Avocado-creme  
gepfeffertes Thunfisch | Mangosalsa  
Roastbeef | Remoulade  
Bergkäse | Feigensenfsauce

Preis pro Stück 3,50

### **Belegte Brötchen**

(halbe Brötchen)

mit Brie | Trauben  
mit Serranoschinken | Melone  
mit Graved Lachs | Senf Dill Sauce  
mit Frischkäse | Tomaten  
mit Mailänder Salami | Oliven  
mit Sutter's Land- oder Kochschinken

Preis pro Stück 2,90 €

## Frühlings Menüs

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Zitrusgarnelen I Rucola I Parmesan

\*\*\*

### **Maispouardenbrust**

Orangen-Basilikum-Sauce I Spargelragout I Gnocchis

\*\*\*

### **Variation vom Rhabarber**

(Tiramisu I Rhabarber-Honig-Eis I Rhabarberkompott)

32,90 €

### **Tatar vom Wildlachs**

Gurkensalat I Radieschen I Limetten Crème Frâiche

\*\*\*

### **Rieslingsuppe**

Kerbelöl I Focaccia-Chip

\*\*\*

### **Schweinefilet im Kräutermantel**

Portweinschalotten I Frühlingslauch I Parmesanpolenta

\*\*\*

### **Weißes Schokoladenmousse**

Erdbeer-Rhabarber-Kompott I Schokoladeneis

36,90 €

### **Gebeizte Kalbshüfte**

Austernpilz-Vinaigrette I Babyleafsalat

\*\*\*

### **Karotten-Ingwer-Suppe**

Gebratene Garnele I Frühlingslauch

\*\*\*

### **Rinderfilet**

Rotweinjus I gebratener Grüner Spargel I Kartoffeltörtchen

\*\*\*

### **Zitronengras Crème Brûlée**

Basilikumsorbet I Erdbeeren

42,90 €

## Sommer Menüs

### Gezupfter Büffelmozzarella

Bunter Tomatensalat | Rucolasalat im Parmesankörbchen

\*\*\*

### Schweinefilet im Kräutermantel

Rotweinjus | gegrillte Zucchini | Kräuter-Polenta

\*\*\*

### Vanilleeis

Olivenöl | Fleur de sel | Szechuan-Pfeffer

32,90 €

### Vitello Tonnato

Junger Spinatsalat | fruchtige Gewürztomaten-Vinaigrette

\*\*\*

### Pikante Blumenkohlsuppe

Chili-Semmelbrösel

\*\*\*

### Kalbsfiletmedaillons

Gewürztomatenjus | Paprikagemüse | Kartoffel-Petersilien-Püree

\*\*\*

### Zitronenthymian Panna Cotta

Waldbeeren | Erdbeereis

36,90 €

### Rindertatar

Guacamole | Gurkensalat | Wasabimayonnaise

\*\*\*

### Zerlei vom Wildlachs

Erbsen-Minz-Püree

\*\*\*

### „Surf & Turf“

Rinderfilet | Garnelen

Sauce Choron | Rosmarinkartoffeln | Salat

\*\*\*

### Unsere Interpretation von Pfirsich Melba

42,90 €





## Herbst Menüs

### Carpaccio vom Rinderfilet

Kürbismarmelade | Rucola & Parmesan

\*\*\*

### Schweinefilet im Speckmantel

Rotweinjus | gebratene Waldpilze | Kartoffel-Kürbis-Püree

\*\*\*

### Panna Cotta

Zwetschgenragout | Vanilleeis

32,90 €

### Scheiben von der Rosa gebratenen Entenbrust

Cous Cous Salat | Birnen-Ingwer-Chutney

\*\*\*

### Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

\*\*\*

### In Burgunder geschmorte Rinderkeule

Pfifferlinge | Kartoffelmuffin

\*\*\*

### Gebrannte Apfeltarte

Quittenchutney | Vanilleeis

36,90 €



### Warm geräucherter Wildlachs

Rote Bete Chutney | Herbstsalate

\*\*\*

### Hühner-Curry-Kokos-Zitronengras-Ingwer-Suppe

Shitakepilze | Garnele | Babylauch

\*\*\*

### Geschmorte Kalbsbäckchen

Kürbiswürfel | Selleriepüree

\*\*\*

### Nougat Crème Brûlée

Gewürzkirschen | Orangen-Joghurt-Eis

42,90 €

## Winter Menüs

### **Scheiben von der Rosa Entenbrust**

Rote Rüben Chutney | Gewürzapfel & Feldsalat

\*\*\*

### **Geschmorte Rinderbäckchen**

Rahmwirsing | Kartoffel-Sellerie-Püree

\*\*\*

### **Schokoladen Crème Brûlée**

32,90 €

### **Gebeiztes Schweinefilet**

Portweifeige | Waldorfsalat

\*\*\*

### **Pastinaken-Cremesuppe**

Knuspriger Bacon | Petersilienöl

\*\*\*

### **Rosa gebratene Entenbrust**

Orangensauce | Rahmwirsing | Kartoffel-Sesam-Bällchen

\*\*\*

3erlei von der Schokolade

36,90 €



### **Abgeflämmtter Ziegenkäse**

Traubenchutney | Rucolasalat

\*\*\*

### **Kabeljaufilet**

Kartoffel-Kürbis-Püree

\*\*\*

### **Rinderfilet**

Trüffeljus | Rosenkohl | Macairekartoffeln

\*\*\*

### **Unsere Interpretation von Birne Helene**

42,90 €

## Themen-Menüs

### Rheinhessen

Fleischwurstcarpaccio  
Frühlingszwiebelcreme | Kartoffelwürfel

\*\*\*

Kartoffel-Riesling-Suppe  
Schweinemetz | Kürbis | Handkäs

\*\*\*

Rhein Hessische Schweinebäckchen  
Wurzelgemüse | Kräutersalat

\*\*\*

Rotweinmousse  
Traubenkompott | Vanilleeis

29,90 €



### Toskana

Vitello Tonnato von der Kalbshüfte  
Thunfischsauce | frittierte Kapern

\*\*\*

Gewürztomatensuppe  
Mozzarellaperlen | Basilikumpesto

\*\*\*

„Tagliata“  
Rumpsteak in Scheiben geschnitten  
Rucolasalat | Oliven | Parmesan

\*\*\*

Tiramisu

34,90 €

**Landlust**

Gebackene Blutwurst  
Gewürzpfel I Zwiebelmarmelade I Kartoffel-Sellerie-Püree

\*\*\*

Gebratener Rheinzander im Speckmantel  
Lauwarmer Kartoffelsalat I Trauben

\*\*\*

Schweinekrustenbraten  
Dornfeldersauce I Backobstkompott I Kartoffel-Kerbel-Püree

\*\*\*

Lauwarmer Apfel Crumble  
karamellierte Äpfel I Vanilleis

34,90 €

**Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Menü zusammen!**

## **Buffets**

Buffets können wir ab einer Personenzahl von 30 Personen anbieten.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus logistischen Gründen kein Buffet in unserer  
Weinstube anbieten können

### **„Regionales Wochenmarkt Buffet“**

Tatar vom Weiderind | ofenfrisches Bauernbrot  
Laugenbrot | Schinkenmett | Zwiebelkompott  
Fleischwurstcarpaccio | Frühlingszwiebelcreme | Kartoffelwürfel  
Räucherfischauswahl  
Rauke | Apfeldressing | Graubrotcroutons  
Spezialitäten aus Sutters Landmetzgerei  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

\*\*\*

Rheinhessische Kartoffelsuppe

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen | Wurzelgemüse  
Maishähnchenbrust | Lorbeersauce | Weintrauben  
Tafelspitz vom Rind | Meerrettichsauce  
Rheinzander | Rieslingsauce  
Regionale und Saisonale Gemüseauswahl  
Rosmarinkartoffeln  
Kräuterreis  
Bandnudeln

\*\*\*

Rieslingcreme | Trester-Trauben  
Klassische Beerengrütze | Vanillesauce  
Frischkäse-Aprikosen-Trifle

34,90 €

**„Italienisches Buffet“**

Mediterranes Tatar vom Weiderind  
Marinierte Oliven  
Grillgemüse | marinierte Schafskäse  
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | frittierte Kapern  
Parmaschinken | Coppa | Melone  
Rucola | Balsamicodressing | Cherrytomaten | Parmesan  
Mediterraner Shrimpscocktail  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

\*\*\*

Gewürztomatensuppe

\*\*\*

Kalbfilet | Salbeisauce  
Maishähnchenbrust | Estragonsauce | Fenchelgemüse  
Schweinefiletmedaillons | Rosmarinjus | Austernpilze  
Lachsfilet | Basilikumsauce  
Mediterrane Gemüseauswahl  
Rosmarinkartoffeln  
Gnocchis  
Bandnudeln

\*\*\*

Mousse au chocolate | marinierte Beeren  
Panna Cotta | Himbeersauce  
Tiramisu

39,90 €

**„Rustikales Buffet“**

Landschinken | Winzerschinken | Pfefferbeißer | Getrocknete Bratwurst  
Geräucherter Lachs | Senf-Dill-Sauce  
Rosa Scheiben vom Roastbeef | Remouladensauce  
Rhein Hessischer Spundekäs | Laugenbrot  
Kartoffel-Speck-Salat  
Pikanter Rindfleischsalat  
Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

\*\*\*

Rieslingsuppe

\*\*\*

Krustenbraten vom Landschwein | Schwarzbiersauce  
Zanderfilet | Rieslingsauce | Blattspinat  
Maishähnchenbrust | Estragonrahmsauce  
Schnitzel aus dem Röllchen  
Saisonale Gemüseauswahl  
Gratin  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln

\*\*\*

Mousse au chocolate | Gelbe Grütze  
Vanille Milchreis | Gewürzkirschen  
Weiße Kaffee Crème Brûlée

Preis pro Person: 34,90 €

**„Buffet Exklusiv“**

Salat von gegrillten Gemüsen | mariniertes Fetakäse  
Roastbeef rosa gebraten | Gewürztomatenvinaigrette  
Büffelmozzarella | Zwiebelmarmelade | Blutorangendressing  
Geräucherter Wildlachs | Senf-Dill-Sauce  
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | frittierte Kapern  
Tomatensalat  
Kartoffel-Bohnen-Salat  
Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

\*\*\*

Hühner-Curry-Kokos-Zitronengras-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Lachsfilet | Rieslingsauce | Blattspinat  
Rinderfilet | Rotweinjus | gebratene Pilze  
Maishähnchenbrust | Estragonsauce  
Schweinebraten | Dunkelbiersauce  
Saisonale Gemüseauswahl  
Kräuterreis  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln

\*\*\*

Mousse au chocolate | Himbeersauce  
Passionsfruchtmousse | Gelbe Grütze  
Mango Panna Cotta

Preis pro Person: 39,90 €

**Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Buffet zusammen!**



**Der Sommerhit**  
**Grillbuffet vom Webergrill**

Gegrilltes Gemüse | Parmesansplitter  
Büffelmozzarella | Tomatensalat  
Weißkrautsalat  
Kartoffel-Speck-Salat  
Cous Cous Salat  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto  
BBQ Sauce | Limetten-Aioli | Guacamole | Kräuterbutter

\*\*\*

Marinierte Entrecotes  
Lachsfilet im Pergamentpapier  
Lammkoteletts in Zitronen-Kräuter-Marinade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Rheinhessensteak vom Schwein  
Rosmarinkartoffeln  
Folienkartoffel | Kräuterquark  
Grillgemüse

\*\*\*

Mousse au chocolate | Mango-Ananas-Ragout  
Passionsfruchtmousse  
Geschnittene Früchte der Saison

39,90 €

**Der Sommerhit**  
**Smokerbuffet vom Original Barbecue Smoker**

Gegrilltes Gemüse | Parmesansplitter  
Büffelmozzarella | Tomatensalat  
Weißkrautsalat  
Kartoffel-Speck-Salat  
Cous Cous Salat  
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto  
BBQ Sauce | Limetten-Aioli | Guacamole | Bacon-Onion-Jam

\*\*\*

Pulled Pork | Krautsalat | Brioche-Bun  
Spare Ribs | Kirsch-BBQ-Sauce  
Butterfisch im Pergamentpapier  
Rosa Rinderfilet  
Rosmarinkartoffeln  
Folienkartoffel | Kräuterquark  
Grillgemüse

\*\*\*

Gesmokte Ananas  
Mousse au chocolate | gelbe Grütze  
Aprikosen-Frischkäse-Trifle

42,90 €

## Snacks für Zwischendurch oder als Mitternachtsimbiss

Französische Käseauswahl  
5,00 € pro Person

Portion Schweinemett I Bauernbrot  
2,50 € pro Person

Spezialitäten aus Sutters Landmetzgerei  
4,50 € pro Person

Spundekäs I Laugenbrot  
3,50 €

Speck-Zwiebel-Focaccia I Kräuter-Pfeffer-Butter  
3,50 €

Serranoschinken I Coppa I Oliven I Manchegokäse  
6,50 € pro Person

Gulaschsuppe  
4,50 € pro Person

Sutter's Currywurst  
4,50 € pro Person





## Die perfekten Weinbegleiter

### Weißwein

0,75l / 1,00l

#### Riesling

trocken, kräftige Struktur, zarte Zitrusaromen  
Weingut Emrich-Montigny, Bad Kreuznach  
Nahe

€ 17,90

#### Weißer Burgunder „Guldentaler Honigberg“

trocken, vollmundig, extraktreich  
Wein- & Sektgut Dr.Gänz, Guldental  
Nahe

€ 17,20

#### Sauvignon Blanc

trocken, Hauch von Stachelbeere und Grapefruit  
Weingut Laubenstein, Gensingen  
Rheinhessen

€ 18,20

#### Blanc de Noir vom Schwarzriesling

halbtrocken, fein, duftend  
Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim  
Rheinhessen

€ 16,80

#### Kerner Kabinett

Lieblich, volle Aromen  
Weingut Hochthurn, Horrweiler  
Rheinhessen

€ 14,60



**Rotwein**

0,75l

**Spätburgunder**

€ 22,10

Trocken, elegant, fruchtbetont, dezentes Holz  
Weingut Korell, Bad Kreuznach  
Nahe

**Merlot**

€ 15,70

trocken, Kirscharomen, Pfeffer, ein Hauch Kakao  
Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim  
Rheinhessen

**Rioja**

€ 17,50

ein spanischer Rotwein vom deutschen Winzer  
trocken, 100% Tempranillo  
Bodega Rioja Vega  
Rioja, Spanien



**Sekt / Secco / Champagner**

0,75l

Riesling Winzersekt brut

€ 28,50

Secco / Secco Rosé

€ 22,50

Moët & Chandon Impérial Champagner

€ 79,00

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein abgestimmtes Weinangebot passend zu Ihren  
ausgewählten Speisen zusammen.**

## **Weitere Informationen**

### **Menükarten**

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen.  
Gerne erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten  
Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte inkl. Mehrwertsteuer 1,90 €

### **Tischkärtchen**

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen an,  
die Sie individuell beschriften können.

Preis pro Karte inkl. Mehrwertsteuer 1,00 €

### **Tischdekoration**

Gerne bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen.  
Weitere Dekorationen stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

### **Gedeckpreis**

Gerne dürfen Sie Ihre selbstgemachten Kuchen für Ihre Veranstaltung mitbringen.

Gedeckpreis pro Person 3.00 €

Kaffee wird nach Verbrauch abgerechnet

### **Korkgeld**

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten,  
berechnen wir Korkgeld.

pro Flasche Wein 12,00 €

pro Flasche Sekt 15,00 €

Spirituosen dürfen nicht mitgebracht werden

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser,  
die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die  
gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

### **Servicepauschale**

Gerne dürfen Sie bei uns bis in die frühen Morgenstunden feiern.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 40.00 Euro pro Stunde / Servicekraft

Pro 40 gemeldeten Gästen wird eine Servicekraft berechnet

## **Allgemeine Information & Bedingungen**

### **Geltung der Bedingungen**

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote von Sutter's Landhaus erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Diese gelten ebenfalls für Kaufleute und für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen mit diesen, einer weiteren Vereinbarung bedarf es nicht.

### **Vertragsabschluss**

Aufträge bedürfen für ihre Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung des Restaurants. Eine Buchung ist erst durch eine schriftliche Buchungsbestätigung durch das Restaurant wirksam. Alle Vereinbarungen, die zwischen dem Restaurant und dem Auftraggeber getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.

### **Preise**

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, soweit nichts anderes vereinbart wurde.

### **Zahlung**

Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen hält sich das Restaurant vor, eine A-Conto Zahlung in Höhe von 50 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen. Soweit nichts anderes vereinbart, sind 50% der zu erwartenden Endsumme bei der Auftragserteilung, und 50 % 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

### **Stornierung**

Stornierungen bzw. Kündigungen des Vertrages müssen schriftlich und mit Zustimmung unsererseits erfolgen. Bei Stornierung bzw. Kündigung eines Vertrages durch den Auftraggeber werden Aufwandsentschädigungen durch das Restaurant in Anspruch genommen. Hier gelten folgende Fristen:

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 25% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% des im Vertrag ausgewiesenen Betrage

### **Personenanzahl**

Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 3 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

### **Schadenersatzpflicht**

Das Sutter`s Landhaus ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn dem Sutter`s Landhaus Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt werden kann.

### **Haftung**

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über Sutter`s Landhaus ausgeliehen, so werden Verlust, Fehlmengen und Beschädigungen dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht werden, haftet dieser selbst.

### **Eigentum an Angeboten und Konzepten**

Soweit nichts anderes vereinbart worden ist, verbleiben abgegebene Angebote oder Konzepte im Eigentum von Sutter`s Landhaus. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, diese ohne vorherige Einwilligung des Sutter`s Landhaus zu benutzen.