

RIZZI
THE RESTAURANT

FINE FOOD AFFAIRS

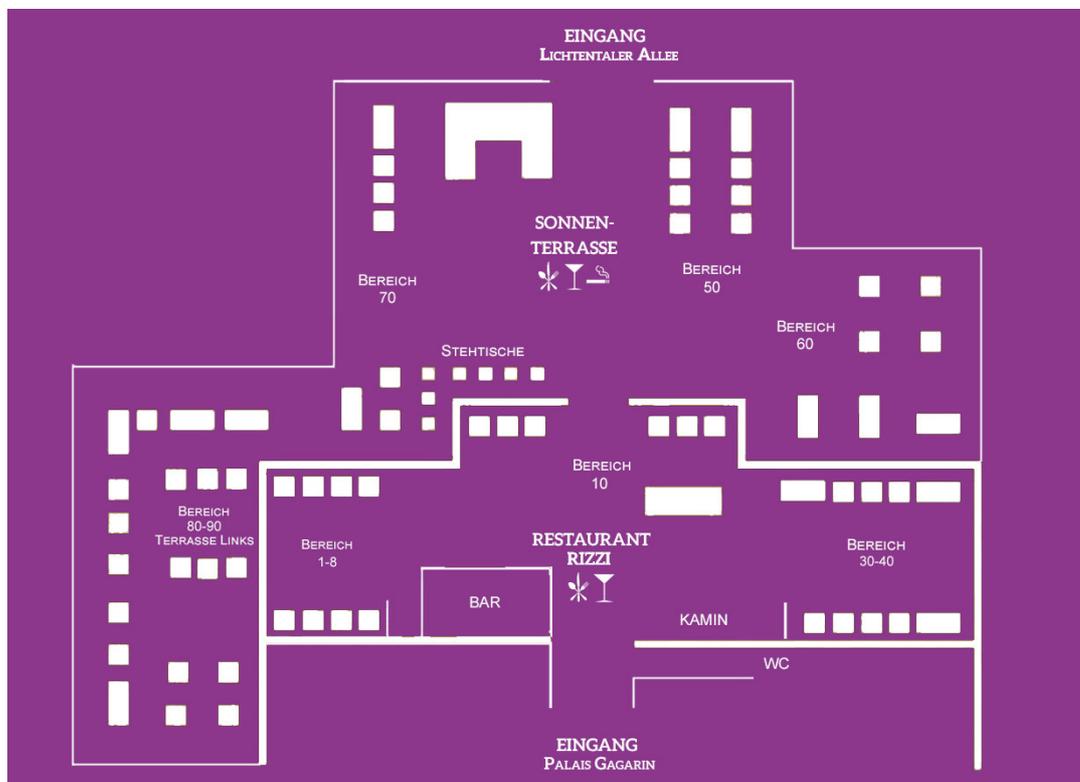
RIZZI
THE RESTAURANT

RIZZI

DAS LEBEN IST SCHÖN!

Wir möchten Ihnen die schönen Seiten des Lebens vermitteln und Ihnen Stunden voller Genuss, Leichtigkeit und Unbeschwertheit schenken. Wir lieben gutes Essen, edle Weine, außergewöhnliche Ideen und neue Kreationen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir machen Ihren Besuch zu etwas ganz Besonderem.

SIE HABEN DEN ANLASS, WIR DAS AMBIENTE



Restaurant | 78 Sitzplätze
Sonnenterrasse | 140 Sitzplätze

Ihr Ansprechpartner für Events
Franziska Schönhaar

Veranstaltungsbüro: Tel. (+49) 7221 - 393 46 32
Mail info@rizzi-baden-baden.de
Web www.rizzi-baden-baden.de

RIZZI WineBistro & Restaurant im Palais Gagarin | Augustaplatz 1 | 76530 Baden-Baden



**MEDITERRANE & ORGANIC
FRISCHEKÜCHE**

**RIZZI'S GOOD VIBES
VERANSTALTUNGEN
JEDER ART**

**78 SITZPLÄTZE IM
INNENBEREICH
140 PLÄTZE AUF UNSERER
ALLEE TERRASSE**

RIZZI
THE RESTAURANT

TRAUMHAFTE HOCHZEITSLOCATION IM HERZEN VON BADEN-BADEN

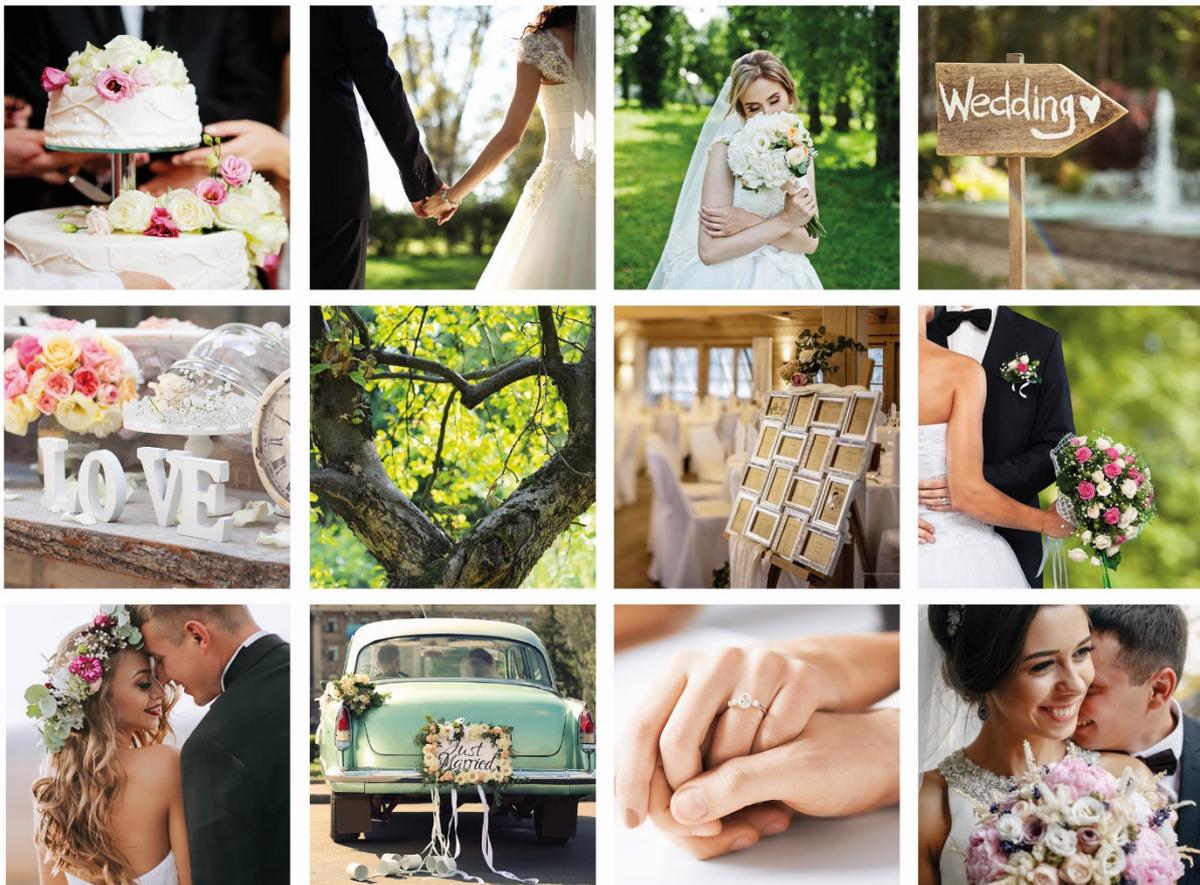
Unser Restaurant RIZZI bietet Ihnen entspannte Wohlfühl-Atmosphäre inmitten der berühmten Lichtentaler Allee.

Ihre Hochzeit kann je nach Jahreszeit auf unserer Sonnenterrasse oder in unserem Restaurant stattfinden. Ob ein Empfang mit anschließendem Mittagessen oder eine exklusive Hochzeitsparty - eine Vielfalt an Möglichkeiten halten wir gerne für Sie bereit.

Wir lassen Ihre Hochzeit zu einem einmaligen Ereignis werden!

Unsere Bankettmappe bietet Ihnen ein ausgesuchtes Angebot an mediterranen Speisen mit asiatischem Einfluss, sowie ein umfangreiches Steakangebot, das kreativ und innovativ für Sie zubereitet wird.

Mit viel Liebe zum Detail planen wir Ihre Hochzeit.



SONSTIGE INFORMATIONEN

- **Preis- und Produktpassungen:** Aufgrund dramatischer Preisentwicklung für Rohstoffe, Betriebsgüter, sonstige Kosten etc. ist die aktuelle Versorgungslage sehr angespannt. Die weltpolitische Lage verschärft die Preissituation zusätzlich. Wir behalten uns Preis- und Produktänderungen jederzeit vor.
- **Exklusiv-Buchung:** Bei der alleinigen (exklusiven) Nutzung unseres Restaurants sowie der Allee-Terrasse berechnen wir einen Mindestumsatz, welcher sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Sollte dieser nicht erreicht werden, setzen wir Ihnen die Differenz als Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung.
Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe des vereinbarten Mindestumsatzes zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Im Falle des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen erhoben.
- **Nachtzuschläge bei exklusiver Buchung:** Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatzes, erlauben wir uns ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von € 65,- pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.
- **Speisenauswahl und Gästezahl:** Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 4 Wochen und die Gästeanzahl spätestens 2 Tage vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.
- **Kinderregelung:** Bei Kindern im Alter von 6-11 Jahren berechnen wir 50% des Menüpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der volle Menüpreis berechnet.
Kindermenüs oder à la Carte Bestellungen sind von dieser Regelung ausgeschlossen.
- **Unverträglichkeiten:** Wir nehmen Unverträglichkeiten oder Allergien Ihrerseits sehr ernst. Bitte teilen Sie uns diese rechtzeitig mit.
- **Dekoration:** Im Dekorationsbereich arbeiten wir mit unserem Kooperationspartner „Blumengalerie Knorr“ zusammen. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und organisieren für Sie nach Ihrem Budget entsprechend die Dekoration.
- **Menükarten:** Wir erstellen Ihnen auf Wunsch gerne Menükarten mit Ihrem Wunschtext oder Firmenlogo. Hierfür berechnen wir € 3,50 pro Karte.
- **Namenskarten:** Haben Sie den Wunsch einer bestimmten Sitzordnung oder dürfen wir freie Platzwahl anbieten? Wir erstellen gerne Karten mit den Namen Ihrer Gäste. Pro Namenskarte berechnen wir € 2,50.
- **Geburtstags- oder Hochzeitstorte:** Gerne kühlen wir Ihre Torte von Ihrem Lieblings-Konditor für eine Handlingsgebühr von € 50,- ein.
Wir empfehlen Ihnen unseren Kooperationspartner „Torteninsel“ (www.torteninsel.de)
- **Kuchengedeck:** Für das Bereitstellen von Kaffeegeschirr beim Mitbringen eigener Kuchen berechnen wir ein Kuchengedeckpreis in Höhe von € 5,- pro Person.
- **Mehrwertsteuer:** Alle genannten Preise unserer Bankettmappe, Speise- und Getränkekarten verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FINGERFOOD

Gebratene Jacobsmuschel
Limonen Mayonnaise | Koriander



Lachstatar
Avocado | Forellenkaviar | Wasabicreme



Rockshrimp Tempura
Limette | Chili Mayonnaise



Kleiner Beef Burger
Cheddar Käse | Salat | Bacon | Burger Sauce | Essiggurken | Tomaten



Kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb
Kartoffel-Gurkensalat



Unsere geile Currywurst
Special-Spicy-RIZZI Sauce | Kartoffelstroh



Getrübete Kalbsfleischküchle
Kartoffel-Gurkensalat



Vitello | zartes Kalbfleisch
Thunfischcreme | geröstete Kapernäpfeln



Mini Cheese Burger
Eisbergsalat | Cheddar | Burger Sauce

BE VEGGIE

Salat vom roten Bio Quinoa
Rote Bete Chip | Wildkräuter



Rote Bete Hummus
geröstete Kichererbsen | Tahin



Asia-Gemüse-Salat
marinierte spicy Mango | Daikon-Kresse

€ 6,50 pro Stück
Mindest-Bestellmenge pro Sorte: 6 Stück

RIZZI
THE RESTAURANT

FINGERFOOD

CORNETS - HOMEMADE WAFFELN

gefüllt mit

Tatar vom Organic Lachs | Wasabi-Mayonnaise



Tatar vom Simmentaler Beef | Sardellen | Dijon-Senf



Tatar vom Yellow Fin Tuna | Sesam -spicy-



Be Veggie | spicy Guacamole

€ 6,50 pro Stück

Mindest-Bestellmenge pro Sorte: 4 Stück



FINGERFOOD

SUSHI

Spicy Crush Roll

Tuna-Tatar | Tempuracrunch | Avocado | Tempura Garnele

€ 20,-



Crunchy Salmon Roll

Lachs | grüner Spargel | Teriyaki Dip

€ 20,-



Crunchy Gamba Roll

Tempura Gambas | Gurke | Avocado | Rucola-Mango-Chili

€ 20,-



California Roll

Tuna | Avocado | Gurke | Chili Mayonnaise

€ 22,-



Sweet Unagi Roll

Unagi | Gurke | Avocado | Inside Out

€ 22,-



The Six Elements Roll

Lachs | Tuna | Hamachi | Avocado | Gurke | Shinko

€ 22,-



BBQ Roll

US Beef | Lauch | Teriyakisauce | Knoblauch-Chips

€ 24,-



Millionaires Roll "THE GRILL"-Style

Unagi | Avocado | Gänseleber | Trüffel | Caviar | Blattgold

€ 44,-

BE VEGGIE

Pink Vegan Roll 1.0

Avocado | eingelegte Karotte | rote Bete | Gurke | Shiso | Sesam

€ 18,-



Sweet & Hot Roll

Grüner Spargel | Mango | Sesam | Chili

€ 18,-

Die Preise verstehen sich pro Sushi Rolle (8 Stücke)

Auf Wunsch auch als Vorspeise möglich.

FINGERFOOD

SWEETS - IM GLAS SERVIERT

Valrhona Schokoladentörtchen
frische Beeren
pro Stück € 6,50



Crème Brûlée
gebrannte Tahiti Vanillecreme
pro Stück € 6,50



New York Cheese Cake
frische Beeren
pro Stück € 6,50



Cocos Panna Cotta
fresh Mango
pro Stück € 6,50



Tiramisu | knuspriger Schoko-Crunch
frische Beeren
pro Stück € 6,50



Griechischer Joghurt
Honig | Walnuss Crunch | frische Beeren
pro Stück € 6,50



Schoko-Brownie
Peanut-Butter | Honigkaramell
pro Stück € 6,50



Mousse au Chocolat
frische Beeren | Schoko Peta Zeta (Knusperschokolade)
pro Stück
€ 6,50



Unsere wunderbare Pralinenauswahl
4 Stück € 12,-



Französische Macarons
4 Stück € 12,-

Mindest-Bestellmenge pro Sorte: 8 Stück

MENÜVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisen, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu Ihrem persönlichem Wunschmenü zusammenstellen können.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü und mindestens 3 Gänge aus.

Wir legen großen Wert auf regionale und saisonale Produkte, daher bitten wir um Verständnis, dass die Gerichte je nach Jahreszeit variieren können.

VORSPEISEN

Austern Fines De Claires N°1
Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette
€ 6,- pro Stück

■
Vitello Tonnato | Zartes Kalbsfleisch | Thunfischcreme
Kapern | geröstete Pinienkerne
€ 18,-

■
Caesar Salat | gebratene Riesengarnelen -spicy-
Croûtons | gehobelter Parmigiano
€ 18,-

■
Roter Quinoa | Wildkräutersalat
marinierte Scampis | spicy Dressing
€ 18,-

■
Mediterraner Oktopus-Salat | spicy
Pimientos de Padrón | Harissa
€ 20,-

■
Ceviche vom Seebarsch
Pomelofilets | Zwiebel | Chili | Koriander
€ 20,-

■
Tataki von der Gelbflossenmakrele
Sesamchip | Wasabimayo
€ 22,-

■
Crispy Ebi Salat | Tempura Garnelen (4 Stück)
Römersalat | Limetten-Trüffel-Vinaigrette
€ 22,-

VORSPEISEN

Tatar vom Organic Lachs „Nobu Style“
Avocado | Daikon Kresse
€ 20,-



Beef Carpaccio vom Angus Rind
Rucola | Parmigiano Reggiano
€ 20,-



Gebratener Mittelmeer-Oktopus | Rosmarin-Kartoffeln
Salsa Brava | Grillgemüse
€ 20,-



Mariniertes Ceviche von Kingfish
Pomelofilets | Ponzu
€ 20,-



Yellow Fin Thunfisch Tatar | Koriander-Mayonnaise
Thai-Mango | grüner Spargel
€ 20,-



Neue Deutsche Bescheidenheit
Kartoffel-Zucchini-Rösti | Lachstatar | Crème fraîche | Forellenkaviar
€ 22,-



Avocado-Tuna Tatar | gegrillte Jakobsmuscheln
Spicy Yuzu Trüffel Mayonnaise
€ 22,-



Beef-Tatar vom Simmentaler Weiderind -handcraft cut-
frisch gehobelter schwarzer Trüffel
€ 24,-



Jakobsmuscheln - gebraten-
gehobelter schwarzer Trüffel | Kartoffelmousseline
€ 24,-

VORSPEISEN

BE VEGGIE

Artischockensalat | Rucola | Orangendressing
Kirschtomaten | gehobelter Parmesan
€ 18,-



Spinat Salat | gerösteter Blumenkohl
Limonen-Vinaigrette | Cranberries | Knusper Mandeln
€ 18,-



Bunter Tomatensalat | Burrata
Amalfi Öl | Balsamico | Brot Chip
€ 18,-



Rote Beete Carpaccio | Ziegenkäse
Honig-Trüffel-Vinaigrette | Wildkräutersalat
€ 18,-



Saisonaler Salat | karamellisierter Ziegenkäse
Mango-Paprika-Vinaigrette | Pinienkerne
€ 18,-



Burrata mit Auberginen Tatar
Rucola | Koriander-Pesto
€ 18,-



Avocado Salat | Datterino Tomaten
Burrata | Amalfi-Sesamöl-Vinaigrette
€ 20,-



Superfood | Avocado-Quinoasalat | Babyleaf
Blattspinat | Cranberries | geröstete Haselnüsse
€ 22,-

SUPPEN

Thai-Curry-Crèmesuppe
gegrillte Jakobsmuschel
€ 12,-



Rinder-Consommé
Gemüse Julienne | Markklößchen
€ 12,-



Apfel-Sellerie-Süppchen
Flusskrebse | Wildkräuter
€ 12,-



Karotten-Ingwer-Crèmesüppchen
gebratene Jakobsmuschel
€ 12,-



Rote Bete Süppchen | graved Lachs
geröstete Croûtons
€ 12,-

BE VEGGIE

Kokos-Curry-Süppchen
Kokosmilch | Ingwer | Zitronengras
€ 12,-



Provenzalisches Tomatenschaumsüppchen
frischer Basilikum
€ 12,-



Parmesanschaumsüppchen
Pesto Croûtons
€ 12,-



Schaumsüppchen vom Blumenkohl
schwarzer gehobelter Trüffel
€ 14,-



Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe
geröstete Croûtons
€ 14,-

ZWISCHENGÄNGE

Organic Lachsfilet | Krustentierschaum
frischer Blattspinat | Kartoffel-Püree

€ 28,-



Dorade Royal -gebraten-
geschmorte Kirschtomaten | Salbei Gnocchi | Paprikaschaum

€ 30,-



Gebratenes Schwertfisch Filet
Tomaten-Vinaigrette | Pfifferling-Spinat-Risotto

€ 32,-



Crèmiges Safran-Risotto | gegrillte Jakobsmuschel | Gambas
gehobelter Parmigiano Reggiano

€ 32,-



Loup de Mer vom Grill
Pestoschaum | Pak Choi -gedämpft- | Kartoffelpüree

€ 32,-



Seeteufel Medaillons gebraten | Krustentier Béarnaise
Blattspinat | Meersalz-Kartoffeln

€ 36,-



Filet vom Steinbutt | Beurre-Blanc-Sauce
wilder Brokkoli | getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 42,-

BE VEGGIE

Superfood | mediterranes Gemüse
roter Quinoa | Basilikumpesto | Wildkräuter

€ 26,-



Gegrillter grüner Spargel | Rote Bete Püree
schwarzer gehobelter Trüffel

€ 28,-

Alle Speisen auch als Hauptgang möglich.

HAUPTGÄNGE

Lammhäxle geschmort
Sautierte Bohnen | Gratin-Kartoffeln
€ 28,-

■
Geschmorte Lammschulter
saisonales Gemüse | Rosmarin Kartoffeln | Thymianjus
€ 30,-

■
Entenkeule geschmort | Orangensauce
Preiselbeer-Rotkraut | Kartoffelklöße
€ 32,-

■
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb
lauwarmer Kartoffelsalat mit Dijon-Senf-Dressing
€ 32,-

■
Französische Poulardenbrust
Morchelrahm | wilder Brokkoli | Kartoffelstampf
€ 32,-

■
Saltimbocca von der Perlhuhnbrust
Toskanisches Gemüse | Rosmarinkartoffeln
€ 34,-

■
Badisches Rehragout | Pfifferlinge
Preiselbeeren | handgeschabte Spätzle
€ 36,-

■
Kotelette vom Milchkalb
Steinpilzrahm | wilder Brokkoli | Fettuccine
€ 38,-

■
Filet vom heimischen Kalb | frische Pfifferlinge
handgeschabte Spätzle
€ 38,-

■
Lammkarree -rosa gebraten-
Trüffeljus | Bohnencassoulet | Gratin-Kartoffeln
€ 38,-

HAUPTGÄNGE

Filet vom Schwarzwälder Weiderind
Kräuter-Senf-Kruste | junger Blattspinat | Rosmarinkartoffeln
€ 38,-



Entrecôte (ca. 350 g) -medium gebraten- | Sauce Béarnaise
frisches Marktgemüse | Süßkartoffel-Pommes
€ 44,-



US Prime Beef Filet | Sauce Béarnaise
Marktgemüse | cremiges Kartoffelgratin
€ 48,-



US Prime Beef Filet "Rossini" | Gänseleber
Sauce Royal | Périgord Trüffel | Rosmarin Kartoffeln
€ 58,-



Ganzer Canadischer Hummer (ca. 700 gr)
"Thermidor" gratiniert | Béarnaise | Trüffel Pommes
€ 88,-

BE VEGGIE

Manufaktur Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen
Salbei-Butter | Parmigiano Reggiano
€ 26,-



Gnocchi à la Parisienne | Spinat | Piemonteser Haselnüsse
schwarzer Trüffel | gehobelter Parmesan
€ 28,-



Risotto "Verde" | Spinat
Pinienkerne | schwarzer gehobelter Trüffel
€ 30,-

DESSERTS

Black Magic Chocolate Cake
Schokoladentörtchen | Sauerkirsch-Eiscreme



Crème Brûlée von der Thaiti Vanille
Pistazieneiscreme



Tiramisu - wie es uns schmeckt
frische Beeren



Panna Cotta | Himbeermark
Minze | Pistaziencrumble



Knusprige lauwarme Apfeltarte
Vanilleeiscreme



Mango-Cocos Crème
Beeren | frische Minze



Variationen von der Valrhona Grand Cru Schokolade
Kokos | Himbeere | Baileys

€ 12,- pro Portion

Petit Fours
4 Maracons | 4 Pralinen | 4 Fruit-Jellys
€ 36,-



AGB

1. **Geltung**

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Palais Gagarin 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. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich die Palais Gagarin 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 Palais Gagarin GmbH & Co. KG führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindex, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).

3. **Auftragsannahme**

Die Angebote der Palais Gagarin GmbH & Co. KG sind freibleibend, bis sie vom Auftraggeber angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen.

4. **Speisen- und Getränkeauswahl**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Palais Gagarin 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. **Anzahlungs- und Stornierungsbedingungen für exklusiv gebuchte Veranstaltungen**

Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe des vereinbarten Mindestumsatzes 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 Verschuldens, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.

7. **Haftung**

Die Palais Gagarin 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 Palais Gagarin GmbH & Co. KG für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungshilfen 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.

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.

Januar 2022