



Herzlich Willkommen  
an Bord der  
MS La Paloma!





Die beiden lichtdurchfluteten Decks im Inneren unseres neuen modernen Eventschiffs lassen mit ihrer schlichten und zeitlosen Eleganz keine Wünsche offen. Sie sind stilvoll, modern und sehr variabel in Bezug auf die Bestuhlung und Dekoration. Perfekt geeignet für Firmenveranstaltungen oder private Feiern – Ihren kreativen Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

Ob Tagung auf dem geräumigen Hauptdeck mit Blick auf die Sehenswürdigkeiten unserer schönen Freien und Hansestadt Hamburg mit anschließendem festlichen Dinner mit guten Gesprächen auf dem Oberdeck, oder Ihr "Ja-Wort" unter freiem Himmel vor fantastischer Kulisse des Hamburger Hafens mit glanzvollem Hochzeitsfest und Tanz bis zum Morgengrauen.

Beim Sundowner in der überdachten Freideck-Lounge und dem leisen Plätschern der Wellen wird einmal mehr klar: Sie befinden sich am schönsten Ort der Welt und Ihr Event sich bei uns in besten Händen!

Von der ersten Anfrage bis zur erfolgreichen Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen mit unserer über 20-jährigen Erfahrung in der Veranstaltungsgastronomie zur Seite – mit maßgeschneiderten Lösungen und höchster Professionalität. Neben den hier aufgeführten Buffetvorschlägen erstellen wir Ihnen auf Wunsch nicht nur ein individuelles, auf Ihren Anlass abgestimmtes Catering-Konzept, sondern kümmern uns auch um die Organisation, das Kaltstellen der Getränke und das Tragen der Tablettts.

Bei allem was wir kochen, schmoren, schnibbeln und garnieren setzen wir auf beste Qualität und eine genussvolle Mischung aus frischen saisonalen Zutaten mit regionalem Bezug und internationalen Spezialitäten.

Von belegten Brötchen oder feinem Fingerfood über bunt gemischte Buffet-Stationen bis hin zu mehrgängigen Menüs, servieren wir Ihnen und Ihren Gästen genau das, was Ihr Herz begehrt. Bei der Catering-Planung sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen kleinen Auszug unseres reichhaltigen Angebotes.

Sprechen Sie uns gerne an.

Unser Team erreichen Sie telefonisch unter 040 18181430, +49 178 1526515 oder per E-Mail unter [veranstaltung@maritime-gastro.de](mailto:veranstaltung@maritime-gastro.de)

Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein!

Ihr Veranstaltungsteam der Maritime Gastro GmbH

---

Eine detaillierte Allergenliste stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung. Sollten Sie besondere Anforderungen aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten haben, passen wir unser Angebot gerne individuell an – sprechen Sie uns einfach an!



---

## Fingerfood

### Hamburger Fingerfood zum Empfang

Tatar vom Matjes mit Gurken, Dill und Schmand

Bauernbrotstulle mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade

Spieß vom Deichkäse mit Radieschen

17,00 € pro Person

### Fingerfood Herzhaft

Rose vom norwegischen Räucherlachs mit Gurkenrelish und Rösti-Taler

Spinat-Käse-Bällchen

Karamellierte Ziegenkäserolle mit Feigensenf, Kürbiskernen und Pumpernickel

Bunter Blattsalat im Gläschen mit Spargel und Maispoulardenbrust

17,00 € pro Person

### Fingerfood Mediterran

Caprese Spießchen mit bunten Kirschtomaten

Honigmelone mit Parmaschinken

Tabouleh im Gläschen mit Minze

Quiche Lorraine

17,00 € pro Person

### Fingerfood Weite Welt

Satéspeiß vom Huhn mit Teriyakimarinade

Crêpes-Roulade mit Beizlachs und Dill-Senfcreme

Steinpilz-Schinken-Bällchen mit Aioli

Smoky-Teriyaki-Bowl mit Mini-Falafel, Edamame, Möhre und Mango

18,00 € pro Person

---



## Buffet "Hamburger Jung" (59,00€ pro Person)

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

Butter und Kräuterschmand

### Vorspeisen

Salat von Curryblumenkohl und Linsen mit Rinderhackbällchen

Tafelspitz-Salat mit Rettich, Cherrytomate, Schnittlauch und Meerrettichcrème

Crêpe-Röllchen mit Dill-Senfcreme und Räucherlachs

Kleine Quiche Lorraine und Süßkartoffel-Spinatquiche

Salat von Lauch, Traube und Preiselbeeren mit Schmand

### Hauptgänge

Kalbsfrikadelle mit Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

Überkrustetes Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Knusperkartoffelstampf

Blumenkohl-Käsetaler mit Rahmmöhren

### Dessert (Desserts werden im Gläschen serviert)

Milchreis mit Kirschgrütze

Schokopudding mit Vanillesauce



## Buffet "Hamburger Abend" (67,00€ Pro Person)

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

Rote Beete Meerrettichcrème

### Kalte Vorspeisen

Salat Buffet - zum Selberbauen mit Bulgur, Berberitzen, gerösteten Nüssen und Limonen Ingwer Dressing

Kleine Kalbsfrikadellen auf Salat von Heidekartoffeln mit körnigem Senf

Vitello vom Kalb mit Rucolacreme und gerösteten Pinienkernen

Tatar von, in Sherry mariniertem, Matjes mit Altländer Apfel auf Röstitaler

### Warme Hauptspeisen

Tranchen von der geschmorten Ochenschulter, kräftige Jus, Spitzkohl in Rahm und Kartoffel-Sellerie-Stampf

„Hamburger Pannfisch“ gebratene Fischfilets vom Lachs und Rotbarsch Senf Rahmsauce und kleine Röstkartoffeln

Schupfnudeln mit gebratenen Pilzen, Trauben und Kürbiskernöl und -kernen

### Süßer Nachtisch

Tiramisu und Hamburger Franzbrötchen

Altländer Apfelknusper mit Zimtcreme



---

## Buffet "Tor zur Welt" (74,00€ pro Person)

Auswahl von frischem hausgemachtem Brot

\*\*\*

Kräuterschmand und Faßbutter

### Kalte Speisen

Ingwermöhrrchen und gebratene Zucchini mit getrockneten Tomaten

Mini Hähnchenknusperschnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf orientalischem Spinat-Granatapfelsalat

Marinierte Rote Beete mit leichter Meerrettichcreme und gerösteten Kernen

Orangen-Beizlachs mit Kerbelcreme

Brot und Brötchenauswahl sowie Kräuterschmand und Faßbutter

### Warme Speisen

Penne mit Trüffelrahm, Rucola und Parmesan

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohlgemüse und Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück vor Ort aufgeschnitten. Schalotten Portwein Jus, Pfefferrahm, Bohnen-Speckbündchen und Kartoffel-Wasabistampf

### Dessert

Saisonale Dessertvariation im Mini-Weckglas



---

## Vegetarisches Buffet "was feines Grünes" (57,00€ pro Person)

Auswahl an Ciabatta mit veganer Crème von getrockneten Tomaten

### Vorspeise

Curry-Blumenkohl mit Granatapfel und kleinen Falafel

Bulgursalat mit Rosinen, Mandeln und Lauchzwiebeln

Büffelmozzarella mit Mango und Estragon

Salat von weißem und grünem Spargel mit Radieschen-Eiervinaigrette

Kibbeh mit Sojafüllung auf marinierten Zucchini mit Kurkuma und Kreuzkümmel

### Hauptgang - Warme Speisen

Teriyaki mariniertes Tofu auf Wokgemüse mit Erdnuss-Kokossauce

Süßkartoffel-Spinat-Lasagne mit Friesisch Blue

Steinpilzravioli mit gebratenem Spargel

### Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott

Desserts werden im Gläschen serviert.



## Belegte Brötchen

### Käse

- Französischer Brie mit Petersilie 3,70€
- Gouda mit Gurke 3,70€
- Frischkäse mit frischen Kräutern 3,70€

### Vegetarisch

- Tomate, Mozzarella 3,70€
- Gekochtes Ei mit Remoulade und frischen Kräutern 3,70€

### Fleisch

- Salami 4,20€
- Roastbeef 5,80€
- Frischer Fleischsalat mit Gurke 4,30€

### Fisch

- Matjesfilet mit frischen Zwiebelringen 4,90€
- Räucherlachs mit Dill 5,90€
- Bismarckhering mit frischen Zwiebelringen 4,90€

---

Mindestbestellmenge 100 Stück sowie 10 Stück je Sorte

Alle genannten Preise sind Nettopreise (in Euro) und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Getränkepauschale - Standard

### Empfangsgetränke

von Tablett gereicht

Sekt, zusätzlich auf Nachfrage Mineralwasser und Softgetränke

### Zum Essen

Auf den Tischen eingesetzt

Magnus Wasser still und Magnus Wasser Classic

### Weine

Weißwein WEBER, BADEN, 2022 Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“

### Rotwein

CANTINE DI SAN MARZANO, APULIEN, 2021 „I Tratturi Primitivo“ Puglia, I.G.P.

### Bier

Carlsberg Premium Lager Beer / Astra Urtyp

Holsten Alkoholfrei, Flasche

### Softgetränke

Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaftschorle und Apfelsaftschorle

### Warme Getränke

Filterkaffee, Tee(Schwarz, Kamille, Pfefferminze und Früchte)

Unsere Getränkepauschale beinhaltet eine breite Auswahl an hochwertigen Getränken, perfekt abgestimmt auf Ihr Event. Preis pro Person für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden inkl. Einstiegszeit: 42,50€. Für besondere Anlässe bieten wir zudem ein exklusives Spirituosen-Upgrade an.

---



## Spirituosen und Longdrinkpauschale

Als Upgrade zur Getränkepauschale

### Longdrinks

Wodka Lemon  
Moscow Mule  
Gin Tonic  
Whisky Cola  
Rum Cola  
Campari Orange / Campari Soda  
Aperol Spritz

### Spirituosen

Helbing Kümmel  
Aquavit  
Ramazzotti  
Grappa

Preis der Spirituosen- und Longdrinkpauschale pro Person für eine  
Veranstaltungsdauer von 3 Stunden inkl. Einstiegszeit 32,90€

---

Alle genannten Preise sind Nettopreise (in Euro) und verstehen sich zuzüglich der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer



---

## Equipment Pauschale

Wir berechnen eine Equipment-Pauschale von 5,90€ pro Person. Diese beinhaltet ausreichend Geschirr, Besteck und Papierservietten für die Speisen inkl. der Buffetpräsentation (Schalen, Töpfe, Chaving, KPot, Vorleger etc. entsprechend der Buffetauswahl), Tischwäsche sowie die Erstellung einfacher Getränke- und Menükarten sowie Buffetbeschilderung. Wünschen Sie Stoffservietten, berechnen wir 2,00€ pro Person.

Bei Wahl eines Menüs berechnen wir einen Aufpreis für zusätzliche Teile wie Butterteller, Buttermesser, Brotkorb etc. in Höhe von 2,00€ pro Person.

Für die Standard Getränkepauschale berechnen wir eine Equipment-Pauschale von 4,20€ pro Person. Diese beinhaltet ausreichend Gläser für die in der Pauschale enthaltenen Getränke.

Bei Wahl der Spirituosen- und Longdrinkpauschale berechnen wir einen Aufpreis von 2,50€ pro Person.

### Speisen

Eine endgültige Gästezahl, die dann auch Grundlage für die Abschlussrechnung ist, benötigen wir bitte bis 10 Tage vor dem Veranstaltungsdatum. Grundlage für die genannten Preise ist eine Gästezahl von 200 Personen. Getränke Die Getränkepauschalen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden, inkl. der Einstiegszeit gemäß der Buchungsbestätigung der Rainer Abicht Elbreederei GmbH & Co. KG.

### Personal

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung empfehlen wir für je 25 Gäste folgende Service-Mitarbeiter\*innen. Die genannten Preise gelten pro Stunde. Die Mindesteinsatzzeit beträgt je nach Buffetauswahl 5 Stunden:

- 1 Veranstaltungsleitung (unabhängig der Gästeanzahl) 48,00€
- 1 Servicemitarbeiter Bar (unabhängig der Gästeanzahl) à 38,00€
- 1 Servicemitarbeiter à 38,00€
- 1 Koch (Schneidestation / A la minute à 48,00€
- 1 Pauschale für Anlieferung an und von Bord 120,00€



---

## Transferfahrten und Fremdcatering

### Transferfahrten

Wird ein Schiff unserer Flotte für eine reine Transferfahrt ohne Bewirtung gebucht, so berechnen wir für eine 3-stündige Gesamtcharterzeit eine Pauschale in Höhe von 700,00€. Bei jeder weiteren Stunde wird eine Pauschale von 150,00€ berechnet. Die Pauschale beinhaltet die Nutzung der Sanitäreinrichtung, eine Aufsichtsperson unseres Hauses für die Dauer des Schiffseinsatzes sowie die Endreinigung des Schiffes. Leeran- und Leerrückfahrten oder Rüststunden vor und nach dem Einsatz werden mit 60,00€ pro Stunde berechnet.

### Fremdcatering

Wünschen Sie die Durchführung Ihrer Veranstaltung durch ein fremdes Cateringunternehmen, gilt zunächst gleiche Pauschale wie für o.g. Transferfahrten.

Des Weiteren berechnen wir folgende Pauschalen:

- Bei Nutzung unseres Geschirrs, der Gläser und des Bestecks und deren Endreinigung eine Equipment-Pauschale in Höhe von 9,90€ pro Person.
- Bei Nutzung unserer bordeigenen Tischwäsche je 9,90€ pro Tischtuch und 2,90€ pro Stoffserviette, jeweils inkl. Endreinigung.
- Bei Nutzung der Küche an Bord wird eine weitere Aufsichtsperson für den Küchenbereich mit 35,00€ pro Stunde für die Gesamtdauer des Einsatzes inkl. etwaiger Leeran- und Leerrückfahrten oder Rüststunden vor und nach dem Einsatz, sowie die Endreinigung der Küche mit 350,00€ berechnet.
- Die Bars und Kühlanlagen können vom Fremdcaterer genutzt werden. Für die Ausräumung der Kühlanlagen berechnen wir eine Pauschale in Höhe von 150,00€, für die Nutzung der Bars und Kühlanlagen eine Pauschale in Höhe von 350,00€.
- Für die Endreinigung wird eine Pauschale in Höhe von 200,00€ berechnet.
- Nach Ende der Veranstaltung obliegt die Müllentsorgung dem Fremdcaterer. Diese erfolgt unmittelbar nach Veranstaltungsende.
- O.g. Pauschalen berechnen wir vor der Veranstaltung und bitten um Zahlungseingang bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn.
- Ansonsten gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe Folgeseiten).

---

2025 Maritime Gastro GmbH

Alle genannten Preise sind Nettopreise (in Euro) und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer



---

# Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Charterverträge

Stand 01.10.2024, ältere Versionen verlieren mit sofortiger Wirkung ihre Gültigkeit.

## § 1 Allgemeines, Geltungsbereich

1. Für alle Verträge zur Durchführung von Charterfahrten auf Schiffen die von der Maritime Gastro GmbH bewirten werden sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden weiteren Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Nachstehend ist mit -Reederei- die RAINER ABICHT Elbreederei GmbH & Co. KG genannt.

Diese AGB gelten nicht für andere auf Schiffen der Reederei durchgeführte Fahrten (z.B. Hafenumrundfahrten, Sonderfahrten, Lichterfahrten, öffentliche Fahrten); hierfür gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Hafenumrundfahrten und öffentliche Veranstaltungen.

2. Es gelten ausschließlich diese AGB. Von diesen AGB abweichende oder entgegenstehende Bedingungen des Kunden gelten nur, wenn deren Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt wurde. Dies gilt auch dann, wenn die Leistung oder Lieferung an den Kunden trotz Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Bedingungen des Kunden vorbehaltlos ausgeführt wird.

3. Die AGB gelten sowohl gegenüber Verbrauchern als auch gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichem Sondervermögen.

## § 2 Vertragsabschluss

Der Vertragsabschluss bedarf der Textform (Fax, E-Mail oder schriftlich). Sämtliche Angebote der Reederei und der Maritime Gastro GmbH, insbesondere auf ihrer Internetseite, auf Flyern, auf Plakaten, in Broschüren, in Werbeanzeigen und sonstigen Werbeofferten sowie die an Kunden direkt übermittelten Angebote verstehen sich grundsätzlich als freibleibend. Der Vertrag kommt erst zustande, wenn die Maritime Gastro GmbH eine ausdrückliche Buchungsbestätigung erteilt.

## § 3 Leistungen, Änderung und Unmöglichkeit der Leistung, Preise, Zahlungsbedingungen

1. Die Reederei ist verpflichtet, die vertraglich geschuldeten Leistungen zu erbringen, insbesondere die Bereitstellung des Schiffes für die vereinbarte Nutzungsdauer in betriebsbereitem Zustand einschließlich technischer Betriebsmittel und der notwendigen Besatzung entsprechend der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.

2. Wird aufgrund von höherer Gewalt, insbesondere extremen Wetterverhältnissen, Wasserstraßen- oder Schleusensperrungen, unvorhergesehenen technischen Defekten am Schiff oder aus anderen nicht von der Reederei zu vertretenden Gründen die Durchführung der Charter beeinträchtigt, wird die Reederei den Kunden unverzüglich informieren.

---



---

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen der Einsatz des vereinbarten Schiffes unmöglich sein, darf die Reederei statt des vereinbarten Schiffes ein vergleichbares, anderes Schiff einsetzen, soweit dies für den Kunden nach den Umständen des Einzelfalls nicht unzumutbar ist. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen die Durchführung oder Fortsetzung einer Charterfahrt auf der vereinbarten Route nicht möglich sein, so kann die Fahrtroute geändert werden, sofern dies für den Kunden nicht unzumutbar ist. Falls eine Routenänderung während einer laufenden Charterfahrt nicht möglich ist, darf die Fahrt abgebrochen werden. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

Sollte aus den in Satz 1 genannten Gründen die Durchführung einer Charterfahrt unmöglich sein, stellt die Reederei dem Kunden das liegende Schiff für die Mietdauer an der nächstmöglichen geeigneten und mit dem Schiff erreichbaren Anlegestelle zur Verfügung.

Sollte es der Reederei aus von ihr nicht zu vertretenden Gründen unmöglich sein, das Schiff überhaupt zur Verfügung zu stellen, wird die Reederei von Ihrer Leistungspflicht frei und die Reederei wird etwaige bereits erbrachte Leistungen des Kunden unverzüglich erstatten. Ein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz entsteht dadurch nicht.

3. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Charter und die weiteren in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise zu zahlen. Das gilt auch für die Inanspruchnahme von Leistungen durch die Charterteilnehmer, die der Kunde im Rahmen seiner Charter mit an Bord nimmt. Er haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Charterteilnehmern in Anspruch genommenen Leistungen sowie für die von diesen verursachten Kosten. Dies gilt auch für die von ihm veranlassten Auslagen an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

4. Die in Angeboten bzw. Auftragsbestätigungen genannten Preise verstehen sich als Nettopreise, d.h. zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

5. Mit der Bestätigung des Auftrages wird eine Anzahlung fällig. Die Maritime Gastro GmbH berechnet 50% der Bruttoauftragssumme. Die restlichen 50% sind bis 14 Tage vor Veranstaltung zahlbar.

6. Bei Zahlungsverzug ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 9% über dem Basiszinssatz oder bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Der Nachweis eines höheren Schadens bleibt vorbehalten. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von 5,00 € zu erstatten. Der Nachweis, dass keine oder nur wesentlich geringere Kosten entstanden seien, steht dem Kunden frei. Alle weiteren Kosten, die im Rahmen des Inkassos anfallen, trägt der Kunde.

7. Die Aufrechnung mit Gegenforderungen ist dem Kunden nur gestattet, soweit sie unbestritten, rechtskräftig festgestellt oder entscheidungsreif sind.

8. Werden nach Vertragsunterzeichnung Umstände bekannt, die die Kreditwürdigkeit des Kunden zweifelhaft erscheinen lassen, so ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistung die vereinbarten Leistungen zur Verfügung zu stellen.

---



Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden bestehen insbesondere, wenn ein Insolvenzverfahren über das Vermögen des Kunden eröffnet wurde oder wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt wurde. Ferner bestehen Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden auch dann, wenn aus anderen Vertragsbeziehungen mit der Maritime Gastro GmbH Zahlungsrückstände bestehen.

#### § 4 Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

Ein Rücktritt des Kunden von dem mit der Maritime Gastro GmbH geschlossenen Vertrag bedarf der Schriftform und ist kostenfrei bis 90 Tage vor dem vereinbarten Fahrttag möglich. Bei einem späteren Rücktritt des Kunden ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, eine Stornierungsentschädigung zu verlangen.

Diese beträgt bei Rücktritt vor Leistungsbeginn:

bis zum 28. Tag 10%

vom 15. bis zum 27. Tag 30%

vom 7. bis zum 14. Tag 40%

vom 2. bis zum 6. Tag 70%

nach dem 2. Tag oder bei Nichtantritt 80%

der vereinbarten Bruttoauftragssumme.

Der Abzug ersparter Aufwendungen ist berücksichtigt. Dem Kunden steht jedoch der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

#### § 5 Rücktritt der Maritime Gastro GmbH

1. Wird eine vereinbarte Zahlung zum vereinbarten Fälligkeitstermin nicht geleistet, so ist die Maritime Gastro GmbH zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Die Maritime Gastro GmbH hat das Recht vom Vertrag zurückzutreten, wenn Zweifel an der Kreditwürdigkeit des Kunden bestehen; auf § 3 Nr. 8 dieser AGB wird verwiesen.

3. Ferner ist die Maritime Gastro GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere von der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen,

- Charterfahrten unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. der Person des Kunden oder des Zwecks gebucht werden,

- wenn bei Charterfahrten auf Fahrgastschiffen keine rechtsgültige Catering-Vereinbarung mit der Maritime Gastro GmbH abgeschlossen wird oder die Fremdcatering nicht zugestimmt hat.

---



---

## § 6 Änderung der Charterzeit

Sofern sich die Anfangs- oder Endzeiten der Charterfahrt ohne Verschulden der Reederei verschieben, kann die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH für die zusätzliche Leistungsbereitschaft einen angemessenen Betrag in Rechnung stellen. Der Kunde hat kein Recht, die Änderung der Charterzeit einseitig festzulegen.

Für den Ein- und Ausstieg der Gäste sind bei Fahrgastschiffen jeweils 30 Minuten und bei Barkassen jeweils 15 Minuten ergänzend zur vereinbarten Charterzeit im vereinbarten Charterpreis enthalten. Darüber hinaus vom Kunden in Anspruch genommene Zeiten z.B. für Aufrüsten und Entladen werden zu dem vereinbarten Stundensatz gesondert in Rechnung gestellt.

## § 7 Haftung der Reederei und der Maritime Gastro GmbH

1. Schadenersatzansprüche des Kunden sind ausgeschlossen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. Der Haftungsausschluss gilt auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen der Reederei und der Maritime Gastro GmbH, sofern der Kunde Ansprüche gegen diese geltend macht.

Von diesem Haftungsausschluss ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH die Pflichtverletzung zu vertreten hat. Ferner ausgenommen sind sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung oder einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung vertragstypischer Pflichten der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH beruhen. Der Haftungshöchstbetrag für Ansprüche wegen der Tötung oder Verletzung von Personen, die aufgrund dieses Vertrages mit dem Schiff befördert worden sind, bestimmt sich nach § 5 k Absatz 2 Binnenschiffahrtsgesetz. Es gelten die dort festgelegten Höchstgrenzen. Die Beschränkung auf den Höchstbetrag findet keine Anwendung, sofern der Schaden auf eine Handlung oder Unterlassung zurückzuführen ist, die von der Reederei selbst in der Absicht, einen solchen Schaden herbeizuführen, oder leichtfertig in dem Bewusstsein begangen wurde, dass ein solcher Schaden mit Wahrscheinlichkeit eintreten werde.

Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH auftreten, wird die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, die Reederei rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen. Störungen oder Mängel müssen vom Kunden unmittelbar bei der Charter zur Prüfung gemeldet werden.

2. Die Beaufsichtigung von Kindern obliegt den Eltern bzw. den Begleitpersonen. Sie haben insbesondere dafür zu sorgen, dass die Sicherheit der Kinder durch deren Verhalten an Bord und auf den Steganlagen nicht gefährdet ist.

## § 8 Dekoration

1. Das Aufstellen und Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht gestattet. Sofern die Reederei dies gestattet, muss sämtliches Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

---



---

Die Reederei und die Maritime Gastro GmbH übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch die Aufstellung und das Anbringen von Dekorationsmaterialien oder für Beschädigung oder Verlust der Dekorationsmaterialien

## § 9 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte (persönliche) Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden auf dem Schiff. Die Reederei und die Maritime Gastro GmbH übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz bei der Erfüllung vertraglicher Verpflichtungen durch die Reederei und die Maritime Gastro GmbH. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen. Abgesehen von den in Satz 3 genannten Fällen bedarf ein Verwahrungsvertrag ausdrücklicher Vereinbarung.
2. Zurückgebliebene Gegenstände sind vom Fahrgast bei der Reederei abzuholen. Soweit kein erkennbarer Wert besteht, behält die Reederei oder die Maritime Gastro GmbH sich nach Ablauf von drei Monaten eine Vernichtung vorzunehmen.
3. Fundsachen sind sofort bei der Schiffsbesatzung zur Weiterleitung an die Reederei oder an die Maritime Gastro GmbH abzugeben.

## § 10 Behördliche Erlaubnisse und GEMA-Meldung

1. Etwaige für die Charterfahrt notwendige behördliche Erlaubnisse, Auflagen und Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.
2. Musik und Tanz an Bord müssen vom Kunden bei der GEMA rechtzeitig vor Fahrtantritt angemeldet werden. Dem Kunden obliegt die Zahlung der GEMA-Gebühren.
3. Der Kunde stellt die Reederei und die Maritime Gastro GmbH im Falle von Lärm- und Umweltbeeinträchtigungen von Ansprüchen Dritter, auch öffentlichen Dienststellen und Behörden frei.

## § 11 Haftung des Kunden für Schäden

Der Kunde haftet für alle Schäden am Schiff, an Einrichtung, Inventar und Steganlagen etc., die durch Charterteilnehmer, Mitarbeiter oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder durch ihn selbst verursacht werden.

## § 12 Bewirtung auf Fahrgastschiffen

1. Gastronomische Leistungen sind in dem vereinbarten Charterpreis nicht enthalten, es sei denn, dies ist ausdrücklich vereinbart.
  2. Bei Charterfahrten auf Fahrgastschiffen ist grundsätzlich eine Cateringvereinbarung mit der Maritime Gastro GmbH abzuschließen.
  3. Dem Kunden ist es ohne ausdrückliche Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH nicht gestattet, gastronomische Leistungen auf dem Schiff selbst zu erbringen oder durch Dritte erbringen zu lassen.
-



---

### § 13 Sonstige Beförderungsbedingungen

1. Sperrige Gepäckstücke können nur, soweit Platz vorhanden ist, befördert werden. Nicht transportiert werden feuergefährliche, explosive, ätzende sowie übel riechende Stoffe.
2. Rollstühle und Kinderwagen können nur in begrenzter Anzahl oder nach Absprache an Bord genommen werden.
3. Die Mitnahme von Hunden oder sonstigen Tieren bedarf der Zustimmung der Reederei oder der Maritime Gastro GmbH.
4. Die Maritime Gastro GmbH behält sich vor, stark alkoholisierte bzw. unter Drogen stehende Personen oder Gruppen mit überwiegend stark alkoholisierten bzw. unter Drogen stehenden Personen von der Fahrt auszuschließen oder vom Schiff zu verweisen. Das gleiche gilt für Personen oder Personengruppen, die durch ihr Verhalten eine Gefahr für die Sicherheit darstellen.

### § 14 Gerichtsstand, Rechtswahl, Schlussbestimmungen

1. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der Maritime Gastro GmbH.
2. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Maritime Gastro GmbH. Das gleiche gilt, sofern der Kunde die Voraussetzungen des § 38 II ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat.
3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

#### Begriffsbestimmungen

Eine Charter oder Charterfahrt im Sinne dieser AGB liegt vor, wenn die Reederei dem Kunden ein Schiff (Fahrgastschiff oder Barkasse) mit Besatzung zur Durchführung einer Fahrt und/oder Veranstaltung auf dem Schiff zur alleinigen Nutzung zur Verfügung stellt.