



GABRIUM



Bankettmappe

Hochzeiten und Feiern

gültig für Hochzeiten an Samstagen im Zeitraum Mai – September 2025

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 Hochzeit, zur Weihnachtsfeier, zum Jubiläum, oder zum 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



Raum für Hochzeiten, Feiern und Jubiläen

Jede Lebensreise hat ihre besonderen Sternstunden.

Sagen Sie Ja und feiern Sie die besonderen Höhepunkte Ihres Lebens im historischen Ambiente in St. Gabriel. Klassisch gediegen oder einfach ein bisschen anders. Mit der gewissen Grandezza oder einfach klein und fein. Unter freiem Himmel im romantischen Park, im prunkvollen Festsaal oder gleich beides. Wir machen Ihr Fest einzigartig und haben dazu alles, was Sie brauchen an einem einzigen Ort. Festsaal, Hotel, Parkanlage und Kirche. Von der Kulinarik, über die passende Deko, bis hin zu priesterlichen und/oder standesamtlichen Diensten stehen wir beratend für Sie bereit. Im GABRIUM wird Ihre Feier zu einem ganz persönlichen Fest des Lebens. Sie werden eine Fülle schöner Erinnerungen auf Ihre weitere Lebensreise mitnehmen.

Hochzeit

Unseren Service für Sie und Ihre Gäste schneiden wir nach Maß. Individuell nach Ihren Wünschen gestalten wir Ihre ganz persönliche Traumhochzeit. Damit Ihre gemeinsame Lebensreise einen rundherum guten Start hat. Gemeinsam mit unserem Küchenchef kochen wir für Sie und Ihre Gäste mit frischen regionalen Produkten und schonender Verarbeitung, damit Ihr Fest auch kulinarisch ein Höhepunkt wird.

Und nach dem Fest? Sie und Ihre Gäste können gerne bei uns übernachten. 20 schöne, individuell gestaltete Doppelzimmer und 3 Suiten stehen zu Ihrer Verfügung. Das Hochzeitspaar übernachtet bei uns kostenfrei in einer der Suiten – als kleines Geschenk von uns.





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	123,00
Doppelzimmer pro Person	82,50
Suite, Einzelnutzung	185,00
Suite, pro Person	117,00

Angeführte Preise verstehen sich pro Nacht, inklusive Frühstück, MwSt, exklusive Nächtigungstaxe. Preise sind nur gültig in Verbindung mit der Buchung der Hochzeitsfeier im GABRIUM.

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

Alles für Sie vorbereitet

Empfang

Heißen Sie Ihre Hochzeitsgesellschaft in unserem weitläufigen und naturbelassenen Park, im Foyer, dem Kreuzgang oder im Terrassen-Innenhof willkommen. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste dabei mit kleinen Köstlichkeiten aus der Küche und einem passenden Aperitif.

Trauung

Standesamt, Kirche oder beides. Für Ihre standesamtliche Trauung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung. Die kirchliche Trauung kann in der Kirche des Ordenshauses stattfinden. Auf Wunsch geben wir gerne Kontakte für Ihre standesamtlichen oder priesterlichen Dienste weiter.

Agape

Agape kommt aus dem Griechischen und bedeutet Liebe. Als gemeinsames Mahl aus Wein und Brot hat es nach Trauungen bei uns schon lange Tradition. Ob im Park, im Kreuzgang, im Foyer oder im Terrassen-Innenhof ist die Agape ein Ausdruck der Wertschätzung und eine schöne Möglichkeit für alle Gäste, die ersten Momente des frisch getrauten Paares zu begleiten.

Und vieles mehr

Ein Fest ganz nach Ihren Vorstellungen. Ob Hochzeitskutsche, Oldtimer, Orgelspieler oder noch ganz anderes. Wir unterstützen Sie gerne in der Organisation. Reden Sie einfach mit uns und staunen Sie über die Möglichkeiten. Sollten Sie Hilfe bei der Dekoration wünschen haben wir die passenden Kontakte parat.



Räume und Plätze	Personen	inkludiert	Miete
Historischer Festsaal	71 - 200	Bühne, verbaute Technik, Innenhof	3.000,00
Kreuzgang	bis 160	-	450,00
Kirche	bis 300	Stühle f. Brautpaar, Sitzbänke	610,00
Naturpark	bis 300	Wasser & Strom, Basis SetUp	1.500,00
Gewölbesaal	30 - 70	verbaute Technik, Terrasse Innenhof	1.500,00
Foyer/Lobby	bis 100	vorhandenes Mobiliar (exkl. Kleinmöbel), ohne Möbel auch mehr Personen möglich	1.500,00



Ausstattung & Zusatzleistungen

Brautstrauß, Hochzeitskleid und große Torte: Für ein gelungenes Hochzeitsfest muss wirklich alles passen. Unsere Räume und Terrassen dekorieren wir ganz nach Ihren Vorstellungen und kooperieren mit erprobten Partnern aus der Region – vom Maßatelier bis zum Floristen, vom Visagisten bis zum Juwelier.

Stehtische
Hussen
Sonnenschirme
Partyzelt/e
Bühne oder Stiege
Feuerschalen
Dekoration
Sofas und Lounge-Möbel

Fotograf
Juwelier
Maßatelier
Florist
Visagist
Papeterie
DJ
u.v.m.

Preise/Kontakte auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

Veranstaltungsdauer und Sperrstunde

Sie können im Park bis 22.00 Uhr feiern. Zur späteren Stunde bitten wir Sie in den Festsaal. Im Festsaal setzen wir mit 03.00 Uhr ein Ende Ihrer Veranstaltung an. Eine Verlängerung ist nach individueller Absprache möglich.

Handwerk trifft kulinarische Vielfalt

Feinste Kulinarik für Ihr Hochzeitsfest

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.

Agape

gefülltes Jour Gebäck Frischkäse & Rucola, Beinschinken & Kren, Schnittlauchcreme & Paprika, Leberkäse & Senf	3,90
belegte Brötchen (Baguettescheiben) wahlweise mit hausgemachten Aufstrichen, Beinschinken, Mailänder Salami, Käse, o.ä.	3,90
Fingerfood pikant Asiatischer Glasnudelsalat, Falafel, hausgemachte Tafelspitzsulz, Tramezzini, Waldorfsalat	3,90
Fingerfood süß Apfel-Rum Strudel, Buttermilch-Honig Panna Cotta, Schokoladekuchen, Marzipan-Birnen Strudel	3,30

*Preise sind pro Stück in EUR, inkl. MwSt., gültig für das Kalenderjahr 2025 (Änderungen vorbehalten).
Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen. Wir empfehlen 3 bis 4 Stück pro Person.*



Elegante Hochzeitsmenüs

Ein mehrgängiges Hochzeitsmenü verleiht Ihrem Hochzeitsessen einen besonders festlichen Rahmen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Ihre Gäste müssen sich nicht selbst bedienen und die einzelnen Gerichte werden von unserem Küchenteam perfekt in Szene gesetzt. Die Durchführung eines Hochzeitsmenüs gestaltet sich für die Küche allerdings etwas aufwendiger als das Hochzeitsbuffet, da á la minute gekocht und damit mehr Personaleinsatz kalkuliert werden muss.

Klassisch GABRIUM 67,50

Rinder Carpaccio mit Parmesan & Rucola

○ ○ ○

Kalbsbrust Sous-Vide auf Perlgraupen & Gemüse

Zanderfilet mit Maispüree, Cherry-Paradeiser & Erdnussschaum

offene Gemüse-Lasagne mit getrockneten Tomaten

○ ○ ○

Schokolade Tarte mit Himbeer-Espuma

Wiener Art 64,00

Wiener Hochzeitsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl & Frittaten

○ ○ ○

Tafelspitz mit Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfeln

gebratenes Filet vom Zander mit Gemüse & Weißweinsauce

Spinat-Frischkäse Tascherl mit brauner Butter & Salbei

○ ○ ○

Schokolade Brownies á la Sacher

Hochzeits-Menü 1 64,00

Erdäpfel-Cremesuppe mit Lauchstroh

○ ○ ○

Schweinfilet in Kürbismantel mit Gemüse Risotto & Grana Padano

Saltimbocca vom Wels mit Kirschtomaten-Linguini

Erdäpfelgnocchi mit Kräutersaitlinge

○ ○ ○

Crème brûlée mit Walnuss-Parfait

Hochzeits-Menü 2 60,00

Karotten-Orange Cremesuppe mit Ingwer Blätterteigstange

○ ○ ○

Hühnerbrust Sous Vide mit Selleriecreme & Baby Erdäpfel

gebratenes Welsfilet mit Karottenpüree & Babyspinat

Farfalle mit Zucchini, gebratener Paprika, frischem Rosmarin & Parmesan

○ ○ ○

Mandelmousse mit Rumfrüchten & Minze

Preise sind pro Person in EUR inkl. MwSt., gültig für das Kalenderjahr 2025 (Änderungen vorbehalten).

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

Individuelle Hochzeits-Buffets

Der Vorteil eines festlichen Buffets liegt in der großen Auswahl an Gerichten - jeder Gast kann sein individuelles Menü genießen. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird jedoch nicht jede Speise entsprechend der Gästeanzahl gekocht. Üblicherweise greifen wir auf unsere bewährten Erfahrungswerte zurück oder Sie geben uns die Vorlieben Ihrer Gäste bekannt.

Klassisch GABRIUM

76,50

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 Backhendl 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

73,00

Minestrone

Paradeiser-Cremesuppe mit Basilikumobers

○ ○ ○

Prosciutto mit Melone & Grana Padano

Panzanella mit Zucchini & Oliven

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

○ ○ ○

Hühnerbrust gefüllt mit Ricotta & Spinat, Paradeiser-Farfalle

Ossobuco nach Mailänder Art mit Majoran-Erdäpfel

Saltimbocca vom Wels mit Kirschtomaten-Linguini

Tagliatelle mit Gorgonzola, Walnusscreme, Birne & Karottenjulienne

(vegetarische Alternative anstelle eines Hauptgerichts)

○ ○ ○

Cantuccini-Tiramisu mit Beerenragout

Cappuccino Panna Cotta mit frischen Früchten

Preise sind pro Person in EUR inkl. MwSt., gültig für das Kalenderjahr 2025 (Änderungen vorbehalten).



Aus aller Welt

70,00

Tom Kha Gai (Thailändische Kokossuppe mit Huhn)

Afrikanische Fischsuppe

○ ○ ○

Asiatische Glasnudeln mit Paprika & Jungzwiebel

gemischte Antipasti di verdure mit Grana Padano

Bulgur Salat mit Thunfisch

○ ○ ○

rotes Thai Curry mit Huhn, Gemüse & Basmatireis

Souvlaki vom Schwein mit Zucchini, Basmatireis und Tsatsiki

gegrillter Wels argentinische Art mit Fenchel-Tomaten-Salsa

Marokkanischer Kichererbseneintopf (vegetarische Alternative anstelle eines Hauptgerichts)

○ ○ ○

Polentakuchen mit Rosinen & Pinienkerne

Mojito-Cheesecake im Glas

Salatbuffet

je Sorte 4,30

gemischter Salat mit feinem Kräutermarinade

Österreichischer Gurkensalat

Mais-Paprika Salat

rote Rüben Salat mit frischem Kren

Paradeiser Salat mit roten Zwiebeln

Blattsalate der Saison

Radicchio mit French Dressing

Wiener Erdäpfelsalat

Rucola Salat mit Balsamico-Marinade

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

Zu später Stunde

Vor Mitternacht wird manchmal eine Kleinigkeit zu essen angeboten. Ein kleines Buffet mit z.B. Gulaschsuppe oder kalten Platten kann gerne arrangiert werden.

Gulaschsuppe mit Gebäck	6,00	Chilli con Carne	8,20
Wurstplatte inkl. Gebäck	7,10	Chilli sin Carne	7,40
Käseplatte inkl. Gebäck	8,30	1 Paar Sacherwürstel mit Gebäck	9,80
Tom Kha Gai mit Mie Nudeln	7,70	Warmer Leberkäse mit Gebäck	6,00

Preise sind pro Person in EUR inkl. MwSt., gültig für das Kalenderjahr 2025 (Änderungen vorbehalten).

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

Gasteiner prickelnd / still	0,75 l	6,40
Gasteiner prickelnd / still	0,33 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite	0,33 l	4,30
Murelli – Murauer Bio Limonaden, div. Sorten	0,5 l	4,30
Rauch Apfel / Orangen / Multivitamin / Johannisbeere	0,2 l	4,30
Pfanner Apfel / Orange / Multivitamin / Johannisbeere in der Karaffe	1 l	12,50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,2 l	4,20

Bier aus der Flasche

Murauer Märzen	0,33 l	4,70
Murauer Radler / Murauer Alkoholfrei	0,5 l	4,70

Sekt & Champagner

Frisecco GABRIUM Selektion, Gols, Burgenland	0,75 l	28,00
Anobis Muskat Ottonel Brut 2018, Gols, Burgenland	0,75 l	39,00

Wein

Grüner Veltliner, Riesling oder Cuvée Klara <i>Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Niederösterreich</i>	0,75 l	20,00
Grüner Veltliner & Co <i>Weingut Karl Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich</i>	0,75 l	25,00
Riesling Federspiel Terrassen <i>Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich</i>	0,75 l	25,00
Sauvignon Blanc <i>Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, Niederösterreich</i>	0,75 l	29,00
Zweigelt <i>Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Niederösterreich</i>	0,75 l	22,00
Giovanni Cuvée (ZW, SL, RÖ) <i>Burgundermacher Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Niederösterreich</i>	0,75 l	23,00
Blaufränkisch <i>Weingut Feiler-Artinger, Rust, Burgenland</i>	0,75 l	26,00
Zweigelt Classic <i>Weingut IBY, Horitschon, Burgenland</i>	0,75 l	25,00

Aperitif

Aperol Spritz / Hugo / Kaiserspritzer / Campari Soda / Campari Orange 7,50

Longdrinks 2 cl

Gin Tonic, Vodka Orange, Whisky Cola, Rum Cola 8,90

Heißgetränke Bio Kaffee, Tee & Schokolade

Verlängerter / Koffeinfreier Kaffee 3,50

Espresso / Mokka / kleiner Brauner 3,50

Doppelter Espresso / großer Brauner / Latte Macchiato 4,90

Cappuccino / Melange / Heiße Schokolade 4,20

Diverse Teesorten von Sonnentor 3,80

Alle hier angeführten Getränke verstehen sich als Vorschläge und können vom Produzenten abweichen und sind abhängig von der Verfügbarkeit. Individuelle Wünsche unterliegen möglicherweise gesonderten Bedingungen. Preise inkl. MwSt. & Abgaben, gültig für das Kalenderjahr 2025 (Änderungen vorbehalten).



Geschäftsbedingungen (1/3)

Preise

Die in diesem Dokument angeführten Preise sind für das Kalenderjahr 2025 gültig (vorbehaltlich Erhöhungen der gesetzlichen MwSt und/oder Abgaben). Für das Kalenderjahr 2026 rechnen Sie bitte mit einer Preiserhöhung von bis zu 8%.

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
60 bis 21 Tage vor Veranstaltung: 75% des voraussichtlichen Gesamtbetrages lt. Angebot

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

Änderungen zum Leistungsangebot

Bei kurzfristigen Änderungen (z.B. Setup, bei der Auswahl an Speisen & Getränken) zum Leistungsangebot laut Auftrag bzw. Endbesprechung fallen ggf. zusätzliche Kosten an.

Garanziezahl

Reduktion/Anpassung der Gästeanzahl ist wie folgt möglich (bei Reduktion auf unter 70 Personen im Festsaal kann es zu zusätzlichen Kosten für Raummiete kommen):

Bis 181 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich
180 bis 91 Tage vor Veranstaltung bis zu 20% Reduktion der Gästezahl kostenfrei möglich
90 bis 30 Tage vor Veranstaltung bis zu 10% der Gesamtgästezahl kostenfrei möglich
29 bis 7 Tage vor Veranstaltung bis zu 5% der Gesamtgästezahl kostenfrei möglich

Für die sorgfältige Vorbereitung Ihrer Veranstaltung benötigen wir die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Diese Zahl gilt als Garantiezahl und wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüberhinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Geschäftsbedingungen (2/3)

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.

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

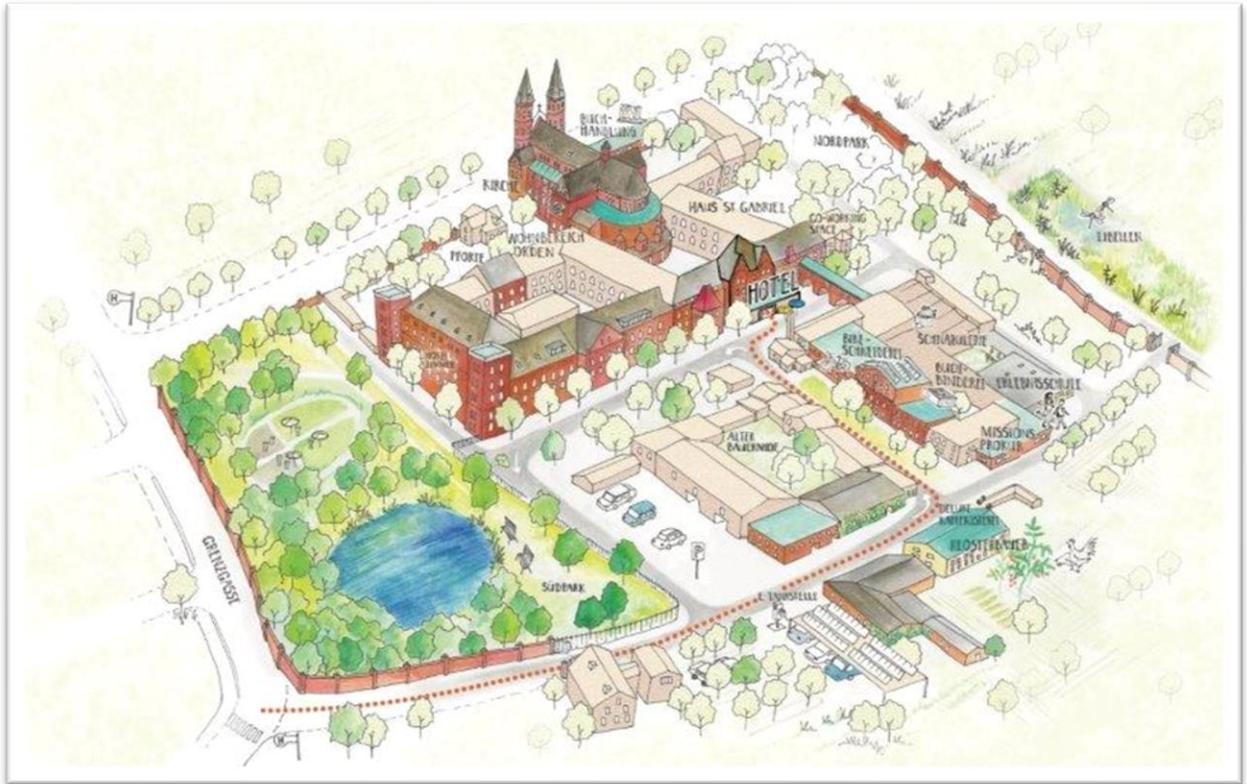
Der Veranstalter ist verpflichtet, umgehend nach der Veranstaltung für den Abbau und Abtransport aller von ihm in die Räume der GABRIUM GmbH eingebrachten Gegenstände zu sorgen, einschließlich allfälligen Abfalls und Verpackungsmaterials. Sofern der Abbau und der Abtransport nicht ohne Verzug durchgeführt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



GABRIUM GmbH
Grenzgasse 111
2344 Maria Enzersdorf
T +43 2236 502520
M office@gabrium.at

Firmenbuchnummer: FN432077h | Handelsgericht Wiener Neustadt