

Bankettmappe für Betriebs- und private Feiern

Sehr geehrte Gäste,

das Team vom Günnewig Hotel Bristol Bonn freut sich über Ihr Interesse an unserem Hause.

Für die Planung Ihrer betrieblichen Veranstaltung oder privaten Feier möchten wir Ihnen anhand der folgenden Seiten einen kleinen Einblick geben.

Mit diesen Vorschlägen stellen wir Ihnen nur einen Teil unseres Angebotes vor. Darüber hinaus würden sich unser Küchenchef, Herr Sebastian Stienen, und wir uns freuen, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen.

Diese Mappe enthält:

Menüvorschläge	Seite 2
Menükomponenten zur Auswahl	Seite 6
Buffetvorschläge	Seite 8
Canapées und Mundhappen	Seite 15
Süße und herzhaft Kleinigkeiten, Eintöpfe	Seite 16
Auszug aus der Weinkarte	Seite 17
Weitere Ausstattungen	Seite 19
Kapazitäten	Seite 20
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 21

Sie haben Fragen bezüglich der Planung und Organisation? Wenden Sie sich bitte an Frau Schulz unter der Telefon-Nr. (02 28) 26 98-8 14. Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen

GÜNNEWIG HOTEL BRISTOL BONN

Wolf H. Westphal
Direktor

Stand: für 2012 - Änderungen vorbehalten.

Günnewig Hotel Bristol Bonn

**Prinz-Albert-Straße 2 - 53113 Bonn - Tel.: +49 (0) 2 28 / 26 98-0 - Fax: +49 (0) 2 28 / 26 98-2 22
bristol.bonn@guennewig.de - www.guennewig.de**

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Flädle

"Winzer-Teller"

- Rostbratwürstchen, Kasseler und Speck
auf Weinkraut und Trauben
an Püreekartoffeln und
geschmolzenen Zwiebeln

Bayrisch Creme auf Holundersirup

22,00 Euro

Menü 2

Tomaten-Mozzarella-Carpaccio
mit Pestomarinade

Piccata von der Putenbrust
in Käse-Eihülle gebacken
an bunten Nudeln und Rosmarinrahmsauce

Panna Cotta
auf Fruchtsauce und deren Filets

24,00 Euro

Menü 3

Geflügelcremesuppe

Schweinefiletmedaillons
an Champignonrahmsauce,
Broccoli und Kartoffelgratin

Obstsalat mit Pistazieneis

26,00 Euro

Menü 4

Klare Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln

Hausgepökeltes Schweinefilet
auf Champagner-Senfsauce,
Rahmwirsing und Risoléekartoffeln

Beerengrütze mit Vanilleeis
und Vanillesauce

27,50 Euro

Menü 5

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Röstbrotwürfeln

Wiener Kalbsrahmgulasch
von der Kalbsoberschale
mit Estragon, Butterspätzle und buntem
Salatteller

Portweifeigen an Zartbittermousse

29,00 Euro

Menü 7

Hamburger Fischereisuppentopf
in Safransauce

Mixed Grill von Zander, King Clip und Lachs
auf Blattspinat mit Pinienkernen
und Rosmarinbratlinge

Mousse au chocolat mit Rumsahne

31,50 Euro

Menü 6

Kräftige Bouillon vom Hauptgang gezogen
mit Gemüseperlen und Backerbsen

Feinster Kalbstafelspitz von der Rolle
in Meerrettichrahmsauce mit
geriebenem Apfel
Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat

Ofenfrischer Topfenstrudel
an Aprikosensauce

30,50 Euro

Menü 8

Gebratene Poulardenbrust
an marktfrischen Salaten
in Himbeeressigmarinade

Lachsmedaillon mit Shrimpscreme gratiniert
auf Gemüsebett, Safranbittersauce
und Steinpilzrisotto

Heiße Himbeeren an Walnussparfait

35,00 Euro

Menü 9

Wildkraftbrühe mit Flädle und Amontillado

Hasenrückenfilet, rosa gebraten
an Preiselbeer-Jus, Rosenkohl-
Perlzwiebelgemüse
und Kartoffelkrusteln

Gebäckene Feigen an Walnusseiscreme
mit Zimtsabayon

36,00 Euro

Menü 11

Hummercremesuppe "Klassisch"
mit Sahnehaube

Hirschrücken im Ganzen gebraten
an Wacholderrahmsauce,
Kirschenrotkohl mit Sternanis
und Butterspätzle

Warmer Nusspudding
mit angeschlagener Sahne an Pflaumenkompott

39,00 Euro

Menü 10

Bunter Salatteller mit Fruchtfilets und Nüssen

Medaillons von Rind, Kalb und Schwein
an Morchelrahmsauce
mit Spargel- oder Winterspargelgemüse
(saisonal)
und Kartoffelkrusteln

Geeiste Tiramisu an Pralinsauce

38,00 Euro

Menü 12

Entengalantine an kleinem Salat
mit Mango-Zwiebelmarinade

Rahmsuppe von Zuckerschoten
mit feinen Speckstreifen

Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce,
Möhrengemüse mit Amaretto aromatisiert
und Gratinkartoffeln

Gefüllte Portweinbirne an geeistem
Mokkamousse mit Zimtsabayon

49,00 Euro

Menü 13

Buchweizenblinis mit Räucherlachsrosen
und Forellenkaviar
an kleinem Salatbouquet

Wildconsommé mit Spitzmorcheln

Seezungenröllchen mit Spinatfüllung
an Rieslingbuttersauce
und schwarzer Chinareis

Sorbet von grünem Apfel mit Calvados

Knusprig gebratene Flugente
an Orangen-Pfeffersauce
mit Karottenpüree und Rosmarinbratlingen

Geeiste Mangocreame an eigenen Fruchtfilets
und Himbeermark

64,00 Euro

Menü 14

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Forelle und
gebratener Riesengarnele
an Feldsalat im Gurkenmantel, Preiselbeersahne
und Meerrettichschaum

Feines Ragout von der Maispoularde
mit Hummerbuttersauce
in der Blätterteigpastete

Limonensorbet mit Absolut Wodka

Rehmedaillon, rosa gebraten
an Holunder-Ahorn-Jus mit Pfefferkirschen,
Pfifferlinge in Rahm und Schupfnudeln

Weißes Schokoladenmousse im Apfelcrêpe mit
Calvados-Rübenkrautsauce

66,00 Euro

Menükomponenten zur Auswahl

**Bitte stellen Sie ein einheitliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.
Menü ab mindestens 10 Personen**

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|------------|
| 1. Schwarzwälder Rauchschinken auf Melonenschiffchen mit Mangoconfit | 12,50 Euro |
| 2. Rote Bete Carpaccio mit Parmaschinken und gehobeltem Pecorino in Limonen-Walnussmarinade | 12,50 Euro |
| 3. Salat von frischen Pfifferlingen (saisonal) mit Röstbrotwürfeln und Speck in Brombeeressig | 11,50 Euro |
| 4. Lachs-Spinatroulade im Crêpemantel an kleinem Salatbouquet mit Dill-Senf-Marinade | 11,50 Euro |
| 5. Vorspeisenteller mit Graved Lachs, Eismeershrimps und Forelle Preiselbeer-Meerrettich, Toast und Butter | 14,50 Euro |
| 6. Kaninchenterrine mit Pistazien und Rosinen an Apfel-Selleriesalat und Kirschen-Zwiebelmarmelade | 13,50 Euro |
| 7. - "Vegetarisch" -
Frischkäseterrine auf Rote Bete Carpaccio mit geriebenem Pecorino | 11,50 Euro |

Suppen

- | | |
|---|-----------|
| 1. Brunnenkressecremesuppe mit Räucherlachsstreifen | 5,50 Euro |
| 2. Steinpilzessenz mit Gemüsestreifen unter der Blätterteighaube | 7,50 Euro |
| 3. Morchelkraftbrühe mit Gemüseperlen und Madeira | 6,50 Euro |
| 4. - "Vegetarisch" - Passierte Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Lauch | 7,00 Euro |

Zwischengerichte

- | | |
|--|------------|
| 1. Feines Kalbsragout und Flusskrebsfleisch mit Champignonrahmsauce in der Blätterteigkapsel | 16,50 Euro |
| 2. King Clip und Garnele, gebraten auf Blattspinat, Champagnersauce und schwarzer Chinareis | 17,50 Euro |
| 3. Ragout von der Poularde mit Waldpilzen auf bunten Nudeln | 15,50 Euro |

Hauptgerichte

- | | |
|---|------------|
| 1. Schweinefilet im Broccolimantel in Champagner-Senfsauce, Möhrengemüse und Kartoffelkrusteln | 21,00 Euro |
| 2. Kalbsrückensteak mit Birne und Pfefferboursin überbacken, Morchelrahmsauce, Broccoli und Gratinkartoffeln | 24,00 Euro |
| 3. Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten in Orangen-Pfeffersauce, Spitzkohlgemüse und Rosmarinbratlinge | 23,00 Euro |
| 4. - "Vegetarisch"- Gefüllte Milchpfannkuchen auf Gemüsebett mit Schafskäse-Spinatfüllung und Steinpilzrisotto | 16,00 Euro |
| 5. Rinderfilet im Ganzen gebraten am Tisch tranchiert an Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise mit Bohnenbündchen und Röstkartoffeln | 29,00 Euro |

Desserts

- | | |
|--|------------|
| 1. Sorbet von der Limone mit Wodka | 8,50 Euro |
| 2. Marinierte Erdbeeren (saisonal) mit Pernod-Buttersauce im Crêpe | 9,50 Euro |
| 3. Weisses Mokka mousse im Apfelpfannkuchen mit Calvados-Rübenkrautsauce | 9,50 Euro |
| 4. Geeiste helle Schokoladencreme mit rosa Pfeffer an Rotwein-Birne mit Rumsabayon | 10,50 Euro |

Buffetvorschläge

Rheinisches - Buffet

Kalt

Bergische Fleischpastete mit Preiselbeer-Zwiebelmarmelade
Terrine von der Tafelspitzsülze mit Apfel-Meerrettichschaum
gerauchter Rheinsalm mit Dill-Senf-Marinade
Cocktail von Landgeflügel mit Rahmmayonnaise
Medaillons vom Eifelschwein, bunt garniert mit Cumberlandsauce

Klarer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Nudelsalat "klassisch" mit Champignons und Erbsen in Rahmmayonnaise
Gurkensalat in Dillrahm
Bergischer Heringsalat mit Roter Bete in Rahm
Apfel-Selleriesalat mit Mandarinen

Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

Warm

Bergische Grießnocken in kräftiger Rinderbouillon
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce und Mandeln

Eifeler Krustenbraten von der Schweinekeule
mit Stachelbeeren in leichter Senfsauce

Potpourri von Süßwasserfischen und Flußkrebse in Dillrahmsauce

dazu servieren wir:

rohe Klöße, Röstkartoffeln, Dillkartoffeln und Reis
Blattspinat, frische Marktgemüse und Apfelrotkraut

Dessert

Variation von heimischen Käsecremes
Weinschaumcrème mit Schattenmorellen
Grießflammerie mit Pflaumenkompott

39,00 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Hauptstadt - Buffet

Kalt

Feinster Kräuterkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln in leichter Rahmmayonnaise
"Berliner Markthallensalat" - Frische Streifen von Schinken, Käse und Geflügel
mit Gemüse und Kartoffelwürfeln
Heller Heringssalat mit Äpfeln und Orangenfilets in Sauerrahm

Boulette (warm) mit Mostrich und Spreewälder Gewürzgurke
Feine Tafelspitzsülze mit Pilzen und Kräutern
Flusszander mousse mit Spinat im Crêpemantel an Dill-Honigmarinade
Hackepeter mit Zwiebelringen und Mixed Pickles
Hausgepökelte Schweinemedallions, bunt garniert
mit Orangen-Meerrettich

Warm

Löffelerbsensuppe mit Spitzbein

Spreewälder Kräutersuppe mit Röstbrotwürfeln

Knusprig gebratene Ente an Rosmarinjus

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Gefüllte Kalbsbrust in Morchelrahmsauce

dazu servieren wir:

Berliner Stampfkartoffeln, Spätzle und Gratinkartoffeln
Rahmspitzkohl, Blattspinat und frische Marktgemüse

Dessert

Grießflammerie mit Himbeeren und eigener Sauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Pflaumenkompott
Deftige Käseauswahl

42,50 Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Mediterranes - Buffet

Kalt

Malorquinischer Kräuter-Kartoffelsalat mit Avocadowürfeln
Risottosalat mit Steinpilzen und Artischockenherzen
Tomaten-Mozzarella-Carpaccio mit Pinienpesto

"Vitello Tonato"

Zarter Kalbsbraten in Thunfischcreme mit Tomatenwürfeln und Kapern

"Anti Pasti"

Verschiedene geschmorte Gemüse mit Kräutern in Olivenöl
Salat von Frutti de Mare in Knoblauchmayonnaise

Warm

Leichtes Kartoffelschaumsüppchen mit Knoblauchcroutons
oder zur Wahl Minestrone

Kalbsnuss in Barolo geschmort
auf Karotten-Kartoffelfondue mit Rosmarintomaten

Lasagne von Edelfischen und Garnelen mit Gemüsestreifen
in leichter Käsecremesauce

Schweinelendchen auf mediterraner Gemüsepfanne

dazu servieren wir Ihnen:
Rahmnudeln und ZucchiniRisotto

Dessert

Panna cotta mit Schattenmorellen
Cocktail mit dreierlei Melonenkugeln in Ahornsirup
Geeiste Tiramisu an Pralinensauce und Himbeeren

39,50 Euro pro Person

mit Italienischer Käseauswahl
44,00 Euro pro Person

(ab 30 Personen)

Orientalisches - Buffet

Warm

"Mulligatawny"

Legierte Geflügelkraftbrühe mit Koriander und Safransahne

"Tali Mach aus Orissa"

Ausgebackene Fischfilets mit Kurkuma im Kichererbsenteig

"Murg Kari aus Uttar Pradesh"

Hähnchencurry mit Chilly und Knoblauch in Tomatenjoghurt

"Korma aus der Mogulenküche"

Lammkeulenfleisch in Mandelsauce mit Ingwer

Dazu reichen wir:

"Badha Gobi" - Weißkohl mit Erbsen, Tomaten, Kartoffeln und Koriander

"Bhindi Sabji" - Okra mit Kokosnuß

"Balgan kari" - Auberginen in Senfsauce

Chawal-Basmatireis

Polao-Gemüse-Safranreis

Vorspeisen kalt und warm

"Moli" - Gerösteter weißer Rettich

"Toor Dal" - Linsen in Currysauce als Salat

"Pakora" - Gebackene Gemüse in Kichererbsenteig

"Samosa" - Gefüllte Gemüsepasteten, gebacken

Naan, Chapati

Chutneys und Raitas

Dessert

"Firni" - Mandel-Reis-Dessert

"Kulfi"- Indische Eiscreme

"Malaïam" - Mangocreme

41,50 Euro pro Person

(ab 30 Personen)

Gala - Buffet

Kalt

Medaillons von Rind und Kalb, bunt garniert

Hirschrücken im Ganzen gebraten
mit Leberparfait und Rotweinbirne mit Kronsbeeren

Ganzer pochierter Lachs
mit leichter Hummermayonnaise und Flußkrebse garniert

Riesengarnelenpyramide auf Avocado-Artischockensalat mit Aioli

"Waldorf Astoria Salat" - Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen in Rahm
"Taj Mahall Salat" Geflügelsalat mit Bambus, Ananas und Pilzen in Currycreme

Frische Blattsalate mit diversen Dressings

Brotauswahl und Butter

Warm

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

"Bisque de homard"

Klassische Hummercremesuppe mit altem Cognac und Gemüseperlen

Roastbeef im Ganzen gebraten am Tisch tranchiert
mit Sauce Bearnaise

Pot eu feu von Edelfischen und Riesengarnelen in Hummerbuttersauce

Französische Flugentenbrust, rosa gebraten
an Orangen-Pfeffersauce

dazu servieren wir Ihnen:
überbackene Sahnkartoffeln, Steinpilz-Basmatireis, Safranklöße
und frische Marktgemüse

Dessert

Auswahl französischer Käse
Weißes Mokka im Glas mit Himbeermark
Welfencreme mit Schattenmorellen
Eiscremetorte "Surprise"

78,00 Euro pro Person

(ab 30 Personen)

Gabel - Buffet

Kalt

Gefüllte Tomate mit Shrimpsalat in Hummermayonnaise
Artischockenboden mit Kräuterquark und Rauchlachsstreifen
Pfirsichhälfte mit rosa Roastbeef auf Apfel-Meerrettich
Schwarzwälder Schinkenrolle mit Melonensalat gefüllt
Geflügelcocktail im Glas

Tortellinisalat mit Ricottafüllung in Balsamico-Olivenöl
Feinster Berliner Kartoffelsalat in Kräutercreme

Partybrötchen

Warm

Tagessuppe
oder eine Suppe Ihrer Wahl

Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte:

1. Putengeschnetzeltes in Estragonrahm, Spätzle
2. Rinderfiletstreifen "Stroganoff"
in einer Sauerrahmsauce mit Roter Bete und Gurkenstreifen, Kräuterreis
3. Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm
4. Ragout von Edelfischen in Safranbuttersauce und Spinatnudeln

Dessert

Pumpnickelcreme mit Beerengrütze im Glas
Marinierter Obstsalat mit Grand Marnier im Glas
Panna Cotta mit Himbeermark im Glas

31,50 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

Kegler - Buffet in der Kupferklause

Kalt

Mettbrötchen mit Zwiebelringen und Gewürzgurken
Berliner Boulette mit Senf und Mixed Pickles

Kräuter-Kartoffelsalat in Rahmmayonnaise

Käsewürfel mit Oliven

Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

Warm

Kasselerrückenstrang mit Champagner-Traubenkraut
im Blätterteig gebacken, leichte Senfsauce, Püreekartoffeln
oder Fränkisch rohe Klöße

Dessert

Frischer Obstsalat mit geschlagener Sahne

20,50 Euro pro Person

(ab 10 Personen)

Canapées und Mundhappen

Kalt:

Camembert auf Pumpernickel		3,00 Euro
Tatar von der Angushüfte mit Cornichon auf Toastcanapée		3,90 Euro
Gerauchte Gänsebrust mit Feigenmarmelade auf Toastcanapée		4,50 Euro
Kräuterrauchlachs mit Ei auf Toastcanapée		3,90 Euro
Garnelenfächer mit Dillquark auf Toastcanapée		5,50 Euro
Hausgebeiztes Thunfischcarpaccio mit Kapernapfel auf Toastcanapée		4,90 Euro
Lachs-Spinatroulade im Crêpemantel mit Meerrettich auf Toastcanapée		4,50 Euro
Frischkäse mit Kräutern und Keta Kaviar auf Toastcanapée		3,50 Euro
Artischockenboden mit Shrimpscocktail auf Toastcanapée		4,50 Euro
Melonenschiffchen mit Parma Schinken		3,50 Euro
Käsewürfel mit Oliven		4,50 Euro

Warm:

Nürnberger Rostbratwürstchen im Blätterteig	2 Stück	3,50 Euro
Kleine Lammfrikadellen mit Feta gefüllt		3,90 Euro
Mini Hähnchenhaxen mit Honig glasiert		3,50 Euro
Vegetarische Teigtaschen, gebacken	3 Stück	3,90 Euro
Chili Poppers mit Cheddar		3,50 Euro
Mini Bouletten mit Kräutern der Provence		3,50 Euro
Kurpfäumen im Speckmantel	2 Stück	3,50 Euro
Rinderfiletwürfel mit rosa Pfeffer		4,50 Euro
Variation von Mini Pizza	2 Stück	3,50 Euro
Kleine Pellkartoffeln mit Sour Creme		4,50 Euro
Gefüllte Zucchini mit Feta Käse überbacken		4,50 Euro
Quiche Lorraine Ecken		3,50 Euro

Dazu servieren wir Ihnen Dips, Mayonnaisen, Chutneys und Cremes.

Süße und herzhaft Kleinigkeiten

Französische Weißbrotschnitten mit Käse, Schinken, Bergsalami oder Putenbrust	2,80 Euro pro Stück
Hausgemachter Streuselkuchen mit Apfel, Kirsche und geb. Käse	2,80 Euro pro Person
Gemischte Kuchenauswahl von Sahne- und Obsttorten	3,70 Euro pro Stück
Gebäckteller	2,50 Euro pro Stück
Salzgebäck und Nüsse	2,50 Euro pro Stück
Portion Obstsalat	3,00 Euro pro Stück
Apfelstrudel (warm)	3,00 Euro pro Stück
Laugenbrezel mit Butter	2,80 Euro pro Stück
Minicroissant mit Butter	2,80 Euro pro Stück
Plundergebäck	2,80 Euro pro Stück
Quark mit Früchten	3,50 Euro pro Stück
Früchtetarteletts	3,50 Euro pro Stück

Eintöpfe

	Tasse	Terrine
„Minestra“ - Vegetarische Suppe	5,00 Euro	9,50 Euro
Berliner Löffelersensuppe mit Spitzbein	5,00 Euro	9,50 Euro
Frankfurter Linsensuppeneintopf, süß-sauer	5,00 Euro	9,50 Euro
Hamburger Fischereihafentopf mit Gemüse in Safransahne	5,50 Euro	10,50 Euro
Pikante Gulaschsuppe	5,50 Euro	10,50 Euro

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auszug aus der Weinkarte

Weißweine

Mosel - Saar - Ruwer

230	2004er	Piesporter Güterslay Riesling Kabinett Weingut Ulrich Langguth	0,75 l 18,50 Euro
-----	--------	--	----------------------

Rheingau

238	2008er	Schloss Rheinhartshausen Riesling, Qualitätswein, trocken Erz.-Abfüllung Schloss Rheinhartshausen	29,50 Euro
239	2003er	Geheimrat „J“ Riesling Spätlese, trocken Erz.-Abf. Gutsverwaltung J. Wegeler Erben	38,50 Euro

Rheinhessen

240	2006er	Valckenberg Riesling, trocken Abfüllung P. J. Valckenberg	19,00 Euro
-----	--------	---	------------

Burgund

270	2008er	Chardonnay Vin de Pays d'OC Longedoc-Roussillon Mise en bouteilles par Baron Philippe de Rothschild	26,50 Euro
271	2009er	Chablis Appellation Chablis Contrôlée Mis en bouteilles par Laroche	37,50 Euro

Italien

287	2009er	Pinot Grigio Indicazione Geografica Tipica	21,50 Euro
-----	--------	---	------------

Spanien

260	2006er	Gran Feudo Denonminacion de Origen, Chardonnay Bodegas Julian Chivite, Navarra	24,50 Euro
-----	--------	--	------------

Südafrika

290	2006er	Blaaumklippen Sauvignon Blanc	29,00 Euro
291	2006er	Le Bonheur Estate Sauvignon Blanc	27,00 Euro

Rotweine

<u>Ahr</u>			0,75 l
254	2009er	Günnewig Edition Dernauer Burggarten, Spätburgunder, trocken Erz.-Abf. Vereinigte Ahrwinzergenossenschaft	24,00 Euro
255	2009er	Mayschosser Spätburgunder Spätburgunder Qualitätswein, trocken Erz.-Abf. Mayschosser Winzerverein	25,00 Euro
<u>Bordeaux</u>			
278	2000er	Château Monbadon Appellation Bordeaux Contrôlée Schloss - Abzug	27,00 Euro
280	2007er	Château Mouton Cadet Appellation Bordeaux Contrôlée, Limited Edition Mis en bouteilles par Baron Philippe de Rothschild	29,50 Euro
<u>Italien</u>			
288	2009er	Chianti D.O.C.G. Fattoria Collefiorito	24,50 Euro
<u>Spanien</u>			
310	2006er	Rioja El Meson Crianza Denominación de Origen Calificada	26,50 Euro
<u>Südafrika</u>			
293	2003er	Fleur du Cap - Merlot Wine of origin Coastal Region	28,00 Euro

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Sekt und Champagner

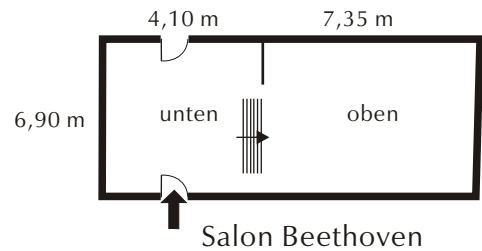
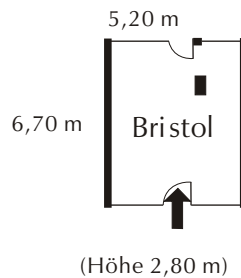
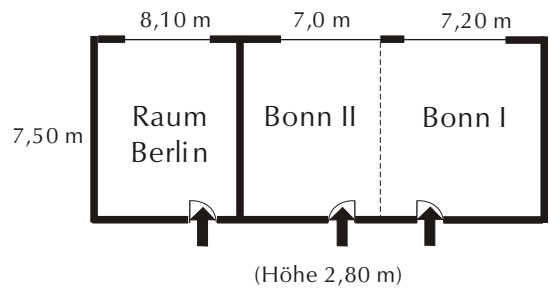
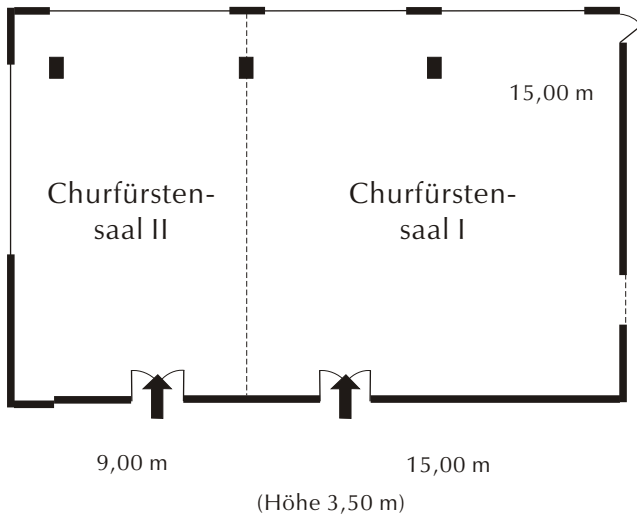
298	Günnewig Privat, Cabinet, Brut	0,75 l	24,50 Euro
302	Fürst von Metternich Schloss Johannisberg, Prädikatssekt, trocken	0,75 l	34,00 Euro
304	Champagner Hausmarke, Brut	0,75 l	48,50 Euro
307	Taittinger "Brut Reserve"	0,75 l	67,00 Euro

Weitere Ausstattungen

Tischgestecke	auf Anfrage
Buffetgestecke	auf Anfrage
Menükarten vom Haus	kostenfrei
Kerzen	kostenfrei
Fotograf / Videoaufzeichnung	bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit
Podium	kostenfrei
Rednerpult	kostenfrei
Mikrofon	30,00 Euro pro Tag
Mikrofon, drahtlos (Ansteck / Handsender oder Headset)	80,00 Euro pro Tag
CD-Player	32,00 Euro pro Tag
DVD-Player	30,00 Euro pro Tag
Mischpult	70,00 Euro pro Tag
Mitschnitanlage	50,00 Euro pro Tag
Beamer mit einer physikalischen Auflösung von 1024 x 768 Bildpunkten	
- Bildhelligkeit 2500 ANSI Lumen	120,00 Euro pro Tag
- Bildhelligkeit 4000 ANSI Lumen	420,00 Euro pro Tag
Leinwand (im Raum fest installiert)	kostenfrei
zusätzliche Leinwände	Preis nach Größe

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Kosten für andere Kommunikationstechnik teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Kapazitäten



Konferenz- / Veranstaltungsräume	m ²	Tischkonfigurationen				Stehempfang
		U-Form	UNO-Tafel	Parlamentarisch	Runde Tische	
Churfürstensaal I + II	360	70-75	80-85	150 / 200*	200	550
Churfürstensaal I	225	50	60	100 / 114*	140	300
Churfürstensaal II	135	35	42	60 / 70*	70	200
Bonn I + II	106,5	30	35	48 / 56*	70	120
Berlin	61	20	25	20 / 30*	40	60
Bonn I	54	18	24	20 / 25*	30	50
Bonn II	52,5	18	24	20 / 25*	30	50
Bristol	35	Nur Blocktafel, 10 bis 12 Personen				
Salon Beethoven (oben / unten)	50 / 28	18 / -	24 / -	16 / 24* / -	30 / 20	50
Salon 316	18,8	6 bis 8 Personen				

* mit halben Tischen (1,3 x 0,4 m anstatt 1,3 x 0,8 m)

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Stand: Oktober 2009)

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Günnewig GmbH & Co. KG, nachfolgend Hotel genannt, zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel 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, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z. B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsabschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist

- nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls vom Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z. B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel in Textform. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Standort des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.