

Bankettmappe für Betriebs- und private Feiern

Sehr geehrte Gäste,

das Team vom Günnewig Hotel Residence 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. Unser Küchenchef, Herr Erich Dorn und wir würden uns freuen, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen.

Diese Mappe enthält:

Menüvorschläge	Seite 2
Buffetvorschläge	Seite 5
Canapées und Mundhappen	Seite 9
Getränkekarte	Seite 10
Weinkarte	Seite 12
Weitere Ausstattungen	Seite 15
Kapazitäten	Seite 16
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 17

Sie haben Fragen bezüglich der Planung und Organisation? Wenden Sie sich bitte an Frau Simon unter der Telefon-Nr. (02 28) 26 97-7 33. Wir freuen uns, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen

GÜNNEWIG HOTEL RESIDENCE

Mahmoud A. Karim
Direktor

Stand: für 2012 - Änderungen vorbehalten.

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Menü 1

Brokkolicrème

Gebratener Schweinerücken
mit Apfel-Cidreessig-Sauce
Mischgemüse und Kartoffelröstis

Tiramisu

23,00 Euro

Menü 2

Kartoffelrahmsuppe mit Kerbel

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Kartoffelknödeln und Apfelkompott

Bayerische Crème mit Brombeersauce

26,00 Euro

Menü 3

Tomatencrème mit Basilikum

Gefüllte Poulardenbrust mit Pilzen
Blattspinat und buntem Reis

Erdbeercharlotte mit Fruchtsauce

27,00 Euro

Menü 4

Geflügelcrème mit Pfefferklößchen

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Steinpilzsauce, Gemüse vom Markt
und Herzoginkartoffeln

Kiwi-Orangensalat mit Pistazieneis
und Rotweinsabayon

29,00 Euro

Menü 5

Austernpilzcrème

Entenbrust mit Ingwersauce
Mangoldgemüse und Tagliatelle

Mandelcrème mit Haselnussauce

29,00 Euro

Menü 6

Brunnenkresserahmsuppe
mit geröstetem Speck

Kalbssteak in Apfel-Calvadosauce
Brokkoligemüse und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

33,00 Euro

Menü 7

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

Gebratene Lammnüsschen mit Estragonjus
Ratatouille und sautierten Würfel-
Rosmarin-Kartoffeln

Kokosnuss-Panna Cotta mit Ananas Confits

36,00 Euro

Menü 8

Graved Lachs in einer Dill-Senfauce

Pilzessenz mit Quarkklößchen

Filetvariation "Residence"
Gebratenes Rinder-, Schweine- und Kalbsfilet
mit Sauce Bènaise, Bohnenbouquet
und Kartoffelgratin

Omelette Surprise

39,00 Euro

Vegetarische Menüs

Menü 1

Gurkencrèmesuppe mit Dill

* * *

Pilz-Gemüseragoût im Nudelnest
Tomatensalat in Basilikum-Dressing

* * *

Orangenscheiben in Camparisauce
mit Vanilleeis

19,00 Euro

Menü 2

Anti Pasti von Paprika, Zucchini, Tomaten,
Zwiebeln und Champignons auf Rucolasalat

* * *

Spinat-Quark-Lasagne mit Kräutersauce
Brokkoli in Mandeln

* * *

Obstsalat mit trockenen Früchten

23,00 Euro

Menü 3

Avocado-Crevetten-Cocktail
auf Chicoréesalat

* * *

Champignoncrèmesuppe

* * *

Auberginen-Taschen mit Mozzarella und
Tomaten in Pestosauce
Schloßkartoffeln

Hausgemachter Pflaumenkuchen
auf Rumsauce

29,00 Euro

Buffetvorschläge

Residence - Buffet

(ab 15 Personen)

Gefüllte Putenbrust mit Dörrobst
Mariniertes Meerbarbenfilet in einer Salsa-Tomatensauce
Holländischer Matjes „Hausfrauen Art“
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Gemüse
Frische Feigen mit Coppa
Geflügelsalat
Kartoffelsalat mit Speck in Vinaigrette
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
verschiedene Brot und Buttersorten

dazu:

Sauce Remoulade, Mango Chutney, Salsa-Sauce

* * *

Lauchrahmsuppe

* * *

Auswahl von 2 Hauptgerichten:

Piccata vom Schwein mit Tomatensauce
Hähnchenbrust in Gorgonzola- oder Weißweinsauce
Lammhaxe mit Salbeisauce
Spinat-Quark Lasagne mit Tomatencouli
Fischvariation in Krebssauce mit Crevetten

dazu:

Risolléekartoffeln und Butterreis
Auswahl von frischem Gemüse der Saison

* * *

Internationale Käseauswahl vom Brett
Frischer Obstsalat
Großmutter's Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cottacrème mit Passionfruchtsauce

26,00 Euro pro Person

Gabel - Buffet

(ab 20 Personen)

Gefüllte Tomaten mit Thunfisch

Räucherlachs Pumpernickel Praline

Waffelschälchen mit Kräuterfrischkäse

Artischockenboden mit Crevettensalat gefüllt

Halbe Feigen mit Coppa

Bunter Tortellinisalat

Weißer Bohnensalat

Frische Blattsalate mit Dressings

* * *

Tomatensuppe mit Basilikum

* * *

Mit Zwiebeln gefüllte Hüftröllchen

Schweinefiletwürfel mit Meaux-Senfsauce

Gemüselasagne mit Tomaten Coulis

Medaillons vom Lachs auf Safransauce

Mini Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Truthahnschnitzel mit Sesam paniert (Aufpreis 3,00 Euro pro Person)

Spießchen von Rinderfiletspitzen mit Pfeffersauce (Aufpreis 4,00 Euro pro Person)

* * *

Frischer Obstsalat

Rotweincrème

Mango-Rhabarber Grütze

Vanillecrème mit angemachten Sauerkirschen

Mousse au Chocolat

29,00 Euro pro Person

Rheinland - Buffet

(ab 15 Personen)

Fünf Vorspeisen aus folgender Auswahl:

Tartar von frischem Matjes mit feingehackten Zwiebeln
Hausgemachte Blut und Leberwurst
Frisches Schweinemett mit Schnittlauch garniert
Bauernterrine mit Radieschen-Apfelsalat
Auswahl von Knochen- und Rauchschinken
Eifeler Räucherforelle
Heringsalat mit Roter Bete, Weißer Bohnensalat,
Krautsalat mit Kümmel, Kartoffelsalat mit Speck,
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Landbutter mit Körner-, Weiß- und dunklem Brot

Tartarsauce, Senfsauce, Sahnemeerrettich

* * *

Rheinische Kartoffelsuppe mit Croûtons

* * *

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce,
Kartoffelklößchen und Apfelkompott

Leicht gerauchtes Kasseler mit Senf,
Rosenkohl und Kartoffelpüree

* * *

Auswahl von Käse

Vanillepudding mit Himbeersirup

Rhabarberkompott mit Vanillesauce

Warme Apfelpfannkuchen

Milchreis mit Zimtucker

24,00 Euro pro Person

Kaiser - Buffet

(ab 20 Personen)

Pochierte Lachsforelle mit Curcuma „Chaud-Froid“ (gekochte Sauce in kaltem Zustand)

Mit Lachsfarce gefüllter Viktoriabarsch

In Weißwein mariniertes Forellenfilet

Frisches Matjesfilet in verschiedenen Saucen

Gebratene Entenbrust auf Gemüsejulienne

Rosa gebratene Kalbsnuss mit frischen Feigen und Kiwi garniert

Poulardenbrust in Aspik

Nordseekrabbensalat

Brokkolisalat

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Auswahl an Körner-, Weiß- und dunklem Brot mit Land- und Kräuterbutter

dazu Preiselbeer- Meerrettich, Sauce Verte, Mango-Confits

* * *

Brunnenkresserahmsuppe mit Speckstreifen

* * *

Sautierte Poularden „à la Crème“ mit Estragon

Wallerfilet in leichter Dill-Senfsauce

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Burgundersauce

Bunter Reis, gratinierte Sahnkartoffeln und feine Tagliatelle
Brokkoli in Mandeln, Erbsen und Möhren und Bohnenvariation

* * *

Internationale Käseauswahl

Orangenscheiben in Camparisauce

Cocosnusscrème mit Mandel Sauce

Erdbeercharlotte

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat

39,00 Euro pro Person

Canapées und Mundhappen

Canapées mit

(Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte)

pro Stück

Rohem Schinken und Melonenkugeln	2,10 Euro
Saftschinken mit Cornichons	2,10 Euro
Salami mit Ei und Gurken	2,10 Euro
Holländischem Gouda mit Mandarinen	2,10 Euro
Camembert mit Trauben	2,10 Euro
Gorgonzola mit Birnen	2,10 Euro
Roastbeef mit gehackten Mixed Pickles	2,70 Euro
Geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,70 Euro
Keta- und Forellenkaviar mit Zitronenecken	2,80 Euro
Hausgebeiztem Lachs mit Dill-Senfsauce	2,90 Euro
Gänseleberparfait	3,70 Euro

Halbe belegte Brötchen mit

Gekochtem Schinken	2,50 Euro
Emmentaler Käse	2,50 Euro
Cervelatwurst	2,50 Euro
Kasseler	2,50 Euro
Camembert	2,50 Euro
Grober Leberwurst	2,50 Euro
Roastbeef	3,50 Euro
Gebeiztem Lachs	3,90 Euro

Warme Happen

Nürnberger Rostbratwürstchen	1,50 Euro
Gebackene Pflaumen mit Speck	1,70 Euro
Gebratene Fleischbällchen mit Tomatensauce	1,70 Euro
Blätterteig mit Schinken	1,90 Euro
Blätterteig mit Käse	1,90 Euro
Blätterteig mit Lachs	1,90 Euro
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade	2,20 Euro
Schweinefiletspieße mit grüner Pfeffersauce	3,90 Euro
Hummerkrabben mit Knoblauchsauce	5,90 Euro

Die angegebenen Preise enthalten die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

Getränkemkarte

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	4,30 Euro
Martini Dry	5 cl	4,30 Euro
Martini Rosso	5 cl	4,30 Euro
Sherry Dry Sack	5 cl	4,30 Euro
Sherry Medium Dry	5 cl	4,30 Euro
Portwein	5 cl	4,30 Euro
Pernod *	4 cl	4,30 Euro
Campari * Soda	4 cl	5,30 Euro
Campari * Orange	4 cl	5,30 Euro
Campari * mit Sekt	4 cl	7,30 Euro
Kir Royal	4 cl	5,30 Euro
Kir Maison	4 cl	7,30 Euro

* mit Farbstoff

Spirituosen

Doornkaat	2 cl	3,90 Euro
Steinhäger	2 cl	3,90 Euro
Malteser - Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Jubiläums -Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Line - Aquavit	2 cl	3,90 Euro
Underberg	2 cl	3,90 Euro
Fernet Branca	2 cl	3,90 Euro
Schladerer Obstweinbrände		
Himbeergeist	2 cl	3,90 Euro
Williamsbirne	2 cl	3,90 Euro
Kirschwasser	2 cl	3,90 Euro
Vodka Moskowaskaya	2 cl	3,90 Euro
Calvados Morin V.S.O.P.	2 cl	5,30 Euro
Asbach Uralt	2 cl	3,90 Euro
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,30 Euro

Liköre

Southern Comfort	4 cl	5,90 Euro
Cointreau	4 cl	6,10 Euro
Galliano	4 cl	6,10 Euro
Grand Marnier	4 cl	6,60 Euro
Amaretto di Saronno	4 cl	6,60 Euro
Bénédictine	4 cl	6,60 Euro
Baileys Irish Cream	4 cl	6,60 Euro
Cherry Peter Heering	4 cl	6,60 Euro
D.O.M Bénédictine	4 cl	6,60 Euro

Whiskies

John Haig	4 cl	7,30 Euro
Vat 69	4 cl	7,30 Euro
Ballantines	4 cl	7,30 Euro
Johnnie Walker Red	4 cl	7,30 Euro
Johnnie Walker Black	4 cl	8,30 Euro
Dimple	4 cl	8,30 Euro
Chivas Regal	4 cl	8,30 Euro
Chivas Regal Royal Salute	4 cl	15,10 Euro
Glennfiddich	4 cl	8,50 Euro
Glen Moray	4 cl	8,30 Euro
Old Grand Dad	4 cl	7,10 Euro
Wild Turkey	4 cl	7,30 Euro
Jack Daniels	4 cl	7,90 Euro
Canadian Club	4 cl	7,50 Euro
Tullamore Dew	4 cl	7,50 Euro

Biere

Dom Kölsch vom Fass	0,2 l	2,10 Euro
König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,30 Euro
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro
Malzbier	0,33 l	2,90 Euro

Alkoholfreie Getränke

<i>Apollinaris</i> SELECTION	0,25 l	2,10 Euro
Coca Cola ***	0,20 l	2,60 Euro
Fanta	0,20 l	2,60 Euro
<i>Schweppes</i> ° Tonic Water oder Bitter Lemon **	0,20 l	2,80 Euro
Niehoﬀs Vaihinger Orangen- und Tomatensaft	0,20 l	2,80 Euro
<i>Apollinaris big apple</i>	0,25 l	2,60 Euro
Multivitaminsaft	0,20 l	2,90 Euro

** mit Chinin *** mit Koffein

Heiße Getränke

Kanne Kaffee (7 Tassen)	14,90 Euro
Tasse Kaffee	2,10 Euro
Tasse Tee	2,10 Euro

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Weinkarte

Deutsche Weißweine

Rheinhessen

0,75 l

2009er Weingut Liebfrauenstift
Riesling Qualitätswein, halbtrocken
Guts-Abfüllung Weingut Liebfrauenstift GmbH 23,00 Euro

Baden

2010er Oberrotweiler Käsleberg
Grauer Burgunder Kabinett, trocken
Qualitätswein mit Prädikat, Kaiserstühler Winzerverein 23,00 Euro

Weißherbst

Baden

2009er Sasbachwaldener Alde Gott
Spätburgunder Weißherbst, trocken
Qualitätswein, Winzergenossenschaft Sabachwalden 25,00 Euro

Deutsche Rotweine

Ahr

2008er Dernauer Goldkaul
Spätburgunder Qualitätswein, trocken
Erz.-Abf. Weinmanufaktur Dernau 24,00 Euro

Baden

2009er Oberbergener Baßgeige
Spätburgunder Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl 26,00 Euro

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Französische Weiß- und Roséweine

Burgund

0,75 l

2008er Macon-blanc-Villages
Appellation Contrôlée
Mis en bouteilles par Louis Jadot 29,00 Euro

Chablis

2007er Chablis
Appellation Contrôlée
Simonet Febvre 49,00 Euro

Loire

2007er Sancerre
Appellation Contrôlée
Jean et Michel Naudet 39,00 Euro

2000er Côtes de Provence, Rosé
Appellation Côtes Provence Contrôlée
Caves de Provence 22,00 Euro

2003er Sancerre Rosé
Appellation Contrôlée
Jean et Michel Naudet 36,00 Euro

Französische Rotweine

Beaujolais

2005er Beaujolais Villages
Les Volardieres
Caves St. Marc 24,00 Euro

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Italienische Weißweine

<u>Venetien</u>		0,75 l
2009er	Pinot Grigio Venezie Denominazione Di Origine Controllata	24,00 Euro
2008er	Soave Classico D.O.C. Superiore Tenuta Santi	26,00 Euro
	Prosecco La Fama Vino Frizzante Tenuta Santi	29,00 Euro

Italienische Rotweine

<u>Toskana</u>		
2009er	Chianti Doc Castello di Poppiano Guicciardini	23,00 Euro

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Sekt

Günnewig Privat, trocken	0,20 l	6,90 Euro
Fürst von Metternich Schloss Johannisberg, Prädikatssekt, trocken	0,20 l	11,00 Euro
Fürst von Metternich Schloss Johannisberg, Prädikatssekt, trocken	0,375 l	19,00 Euro
Günnewig Privat, trocken	0,75 l	26,00 Euro
Mumm & Co. „Extra Dry“	0,75 l	31,00 Euro
Fürst von Metternich Schloss Johannisberg, Prädikatssekt, trocken	0,75 l	39,00 Euro

Champagner

Moët & Chandon, Brut	0,375 l	39,00 Euro
Moët & Chandon, Brut	0,75 l	75,00 Euro
Veuve Cliquot, Brut	0,75 l	77,00 Euro

Weitere Ausstattungen

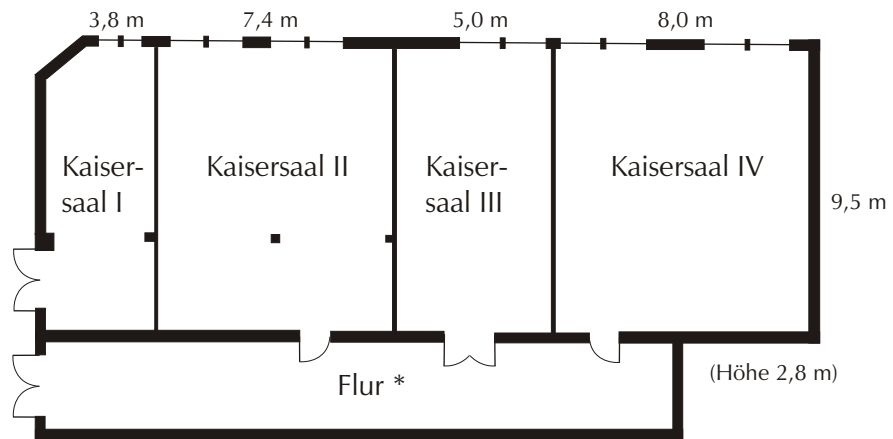
Tischgestecke	auf Anfrage
Buffetgestecke	auf Anfrage
Tischdekoration vom (Menükarten, Kerzen, farbige Servietten, Tischband)	kostenfrei
Fotograf / Videoaufzeichnung	bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit
Rednerpult	kostenfrei
Drahtloses Mikrofon (Hand-Mikrofon oder Ansteck-Mikrofon) <u>gekoppelt mit einer</u> Mikrofonverstärkeranlage	105,00 Euro pro Tag 200,00 Euro pro Tag
Beamer	95,00 Euro pro Tag
Diaprojektor mit Fernbedienung und Karussellmagazin	64,- b. 85,- Euro p. T.
Leinwand	29,00 Euro pro Tag

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

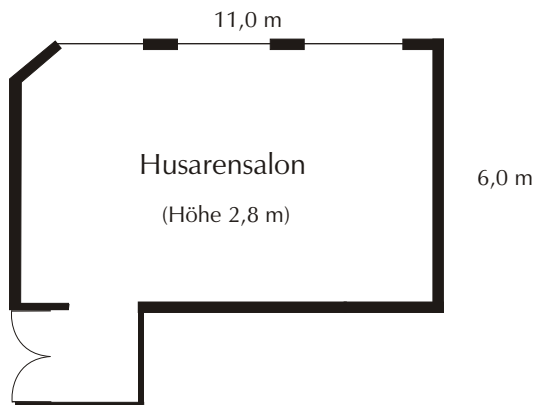
← [zurück zum Anfang](#)

[nächste Seite](#) →




Kapazitäten



* Ideal für Kaffeepausen oder Buffetaufbau geeignet



Mit Buffet und / oder Band / Tanzfläche im jeweiligen Raum reduziert sich die maximale Personenanzahl entsprechend.
Gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten bei einer Hausbesichtigung.
Bitte rufen Sie uns wegen einer Terminabstimmung an.

Konferenz- / Veranstaltungsräume	m ²				Steh- empfang
		U-Form	Geschl. U-Form	Runde Tische	
Kaisersaal I - IV	229	70	128	136	160
Kaisersaal II - IV	193	65	70	120	140
Kaisersaal I - III	153	40	50	60	85
Kaisersaal III - IV	123	45	60	80	100
Kaisersaal I - II	106	25	35	30	60
Kaisersaal IV	76	25	40	40	60
Kaisersaal II	70	20	22	30	40
Husarensalon	66	24	45	40	45
Kaisersaal III	47	20	20	16	20
Kaisersaal I	36	./.	12	./.	./.

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 Vertragsumfanges, 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

← zurück zum Anfang

- nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum 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 pflegerische 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.