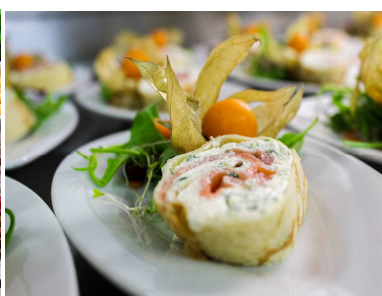




Bankettmappe für Veranstaltungsanfragen 2021



Ein guter Start in den Morgen

Sie möchten Ihre Tagung oder Sitzung mit einem Frühstück beginnen?

2 halbe belegte Brötchen sind Ihnen zu wenig? Dann wählen Sie aus unserem Frühstücksangebot

Frühstücksangebot 1

Verschieden belegte Laugendreiecke mit Gouda, Kochschinken und Putenbrust
Verschieden belegte Brötchen mit Frischkäse,
Salami, Kochschinken und Käse
Verschieden gefüllte süße Crossaints
Obstsalat mit Vanillesauce

Zum Preis von 11,50 € pro Person

Frühstücksangebot 2

Belegte und ausgarnierte Brötchen und Handschnittchen mit zum Beispiel:
Serranoschinken, Salami, gekochtem Schinken, Truthahnbrust und Gouda

Mini-Buttercrossaints gefüllt mit zum Beispiel:

Nuss-Nougat
Marzipan
Aprikose

Verschiedene Kuchenminis wie zum Beispiel:

Zitronenkuchen
Nusskuchen
Karottenkuchen
Schokokuchen

Obstsalat

Obstkorb gefüllt mit Birnen, Äpfeln, Bananen und Weintrauben

Zum Preis von 14,50 € pro Person



Unsere Imbissvariationen im Veranstaltungsbereich

Imbiss 1

Dortmunder Currywurst in pikanter Würztunke mit Partybrötchen

Schichtsalat mit Sellerie, Porree, Mais, Ananas und geriebenem Käse im Weckglas

Pumpernickel mit Frischkäse und Radieschen

8,00 € pro Person

Imbiss 2

Kleine Dortmunder Salzkuchen belegt mit zum Beispiel:

Putenbrust, Westfälischem Knochenschinken und Gouda

Tomatensalat mit Himbeeraroma und Ziegenkäse im Weckglas

Westfälische Quiche mit Speck, Zwiebeln und Kräuterrahm

Eingelegtes Feldgemüse mit Apfelessig und geriebenem Altbierkäse

12,50 € pro Person

Imbiss 3

Kleine Geflügelbällchen mit Röstzwiebeln in Senfsauce

Sandwiches belegt mit Roastbeef, Remoulade und Rauke

Rote Beete-Apfel-Salat mit Ziegenkäse und Kresse im Weckglas

Graubrotsschnitte mit Gartensalat, geräuchertem Forellenfilet und Meerrettich

Soester Quarkspeise mit Pumpernickel, Preiselbeeren und Schoko im Weckglas

14,50 € pro Person



Unsere Buffets im Veranstaltungsbereich

Buffet 1

Auswahl an vier Vorspeisen, wie zum Beispiel

Penne Rucola-Salat mit eingelegten Tomaten und Parmesan
Gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons
Salat von Strauchtomaten, Gurken und Mozzarella in Basilikumpesto
Scheiben von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Orangen und Kapern
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Orangenkaramell im Weckglas
Mini-Brötchen und Olivenbaguette mit gesalzener Butter und Kräuterbutter

Auswahl an zwei Hauptgerichten, wie zum Beispiel

Brust vom Freilandhähnchen mit Gnocchis und Zucchini-Tomatengemüse, Salbeirahm
Putenbraten in kräftiger Orangensauce mit Rosmarinkartoffeln und Romanesco-Gemüse
Lachsfilet mit Zartweizenrisotto und Vanillemöhren, Zitronensauce
Vegetarische Gemüselasagne mit rotem Pesto und Parmesan
Tagliatelle in Thymiansauce mit Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln und Frühlingslauch

Auswahl an zwei Desserts, wie zum Beispiel

Espresso-Schokoladenmousse mit Himbeermark
Panna-Cotta mit eingelegten Kirschen und Minze
Joghurtmousse mit Beerenkompott

24,50 € pro Person



Buffet 2 (Flying Buffet)

Auswahl an vier kalten Speisen , wie zum Beispiel

Fenchel-Orangensalat mit kalt geräuchertem Pfefferlachs im Weckglas
Karotten-Sellerieschnitte mit Kräutergarnele
Curry-Hühnchensalat mit grünem Spargel
Gemüseterrine mit Babyspinat und Kräutercreme
Teufelssalat vom Weideochsen mit Gartenkresse
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Himbeeraroma im Weckglas
Eingelegtes Feldgemüse mit Balsamico

Eine Suppe, wie zum Beispiel

Chili-Maissuppe in der Mini-Bügelflasche
Spicy Selleriesuppe in der Mini-Bügelflasche

Auswahl an vier warmen Speisen, wie zum Beispiel

Würfel von der geschmorten Ochsenbrust, kleines Grillgemüse und Rauchjus
Kalbsfrikadelle auf Mascarpone-Cremepolenta
Kabeljaufilet mit Gremolata und Zartweizenrisotto
In Nussbutter gebratenes Zanderfilet auf Tomatenragout
Gnocchi mit eingelegten Tomaten Pestoschaum

Auswahl an zwei Desserts, wie zum Beispiel

Schokoladen-Baileys-Mousse mit eingelegtem Mini-Apfel und Cassis
Zweierlei von der Birne mit Vanille-Kaffeesauce
Orangen-Grießflammerie mit eingelegten Kirschen

25,50€ pro Person



Buffet 3 (Westfälisches Buffet)

Vorspeisen

Westfälische Wurst-und Schinkenspezialitäten, rote Zwiebelmarmelade, Apfel-Speckkompott
Räucherfischvariation, Meerrettich und Honig-Senfsauce
Omas Kartoffelsalat mit gebratener Mini-Frikadelle, Cornichon und Ei im Weckglas
Gartensalat im Weckglas mit Tomate, Gurke, Tomate, Radieschen und Kartoffeldressing
Selleriesalat mit Früchten und Nüssen
Rustikaler Brotkorb mit Kräuterbutter und Schnittlauchquark

Hauptgerichte

Scheiben von Bauer Kortes Schweinerücken mit Kartoffeln, Karotte-Apfel-Durcheinander, Malzbierjus
In Nussbutter gebratenes Zanderfilet auf Tomatenragout
Geschwenkte Schupfnudeln mit Rübekraut und Gemüse

Dessert

Soester Quarkspeise mit Pumpnickel, Preiselbeeren und Schoko
Eierlikör-Mousse mit gebrannten Mandelblättern und eingelegtem Mini-Apfel

27,50 € pro Person



Buffet 4

Auswahl an fünf Vorspeisen, wie zum Beispiel

Karotten-Sellerieschnitte mit Kräutergarnele
Fenchel-Orangensalat mit Würfel vom Stremellachs im Weckglas
Getrüffelter Apfel-Selleriesalat mit Maispoularde, Früchten und Nüssen im Weckglas
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Himbeeraroma und Gartenkresse
Teufelssalat vom Weideochsen mit grünem Spargel
Eingelegtes Feldgemüse mit Balsamico
Mini-Brötchen, Baguette und Brotauswahl mit Kräuterbutter und Schnittlauchquark

Auswahl an drei Hauptgerichten, wie zum Beispiel

Saltimbocca vom Kalbsrücken, Gnocchis mit Rucolapesto, Gemüseauswahl und Portweinjus
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gremolata, Kartoffel-Selleriepüree, Vanillemöhren und Bockbierjus
Wolfsbarschfilet auf Apfel-durcheinander, kleine Rosmarinkartoffeln und Garnelensauce
Lasagne von Edelfischen mit Zucchini und Artischocken
Vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter

Auswahl an zwei Desserts, wie zum Beispiel

Schokoladen Baileys-Mousse mit eingelegtem Mini-Apfel und Cassis
Mascarponecreme mit Aprikosen und gebackenen Streuseln
Zweierlei von der Birne mit Vanille-Kaffeesauce

36,50 € pro Person



Unsere Getränke im Veranstaltungsbereich

Selters naturel oder classic	€	3,00 / Flasche (0,25l)
Selters naturel oder classic	€	5,50 / Flasche (0,75l)
Soft Drinks (z.B.Pepsi, Pepsi light, Miranda, 7up)	€	3,00 / Flasche (0,2l)
Apfelsaft	€	3,00 / Flasche (0,2l)
Apfelsaft	€	8,00 / Flasche (1,0l)
Orangensaft	€	3,00 / Flasche (0,2l)
Smoothie	€	3,00 / Flasche (0,25l)
Charitea	€	2,80 / Flasche (0,33l)
Kaffee	€	18,50 / Kanne (1,0l)
Tee	€	2,20 / Tasse
Kaffeespezialitäten (in den Tagungsräumen eine Mietung der Maschine notwendig)	€	2,50 / Tasse
Brinkhoffs No.1	€	3,50 / Flasche (0,33l)
Radler, Colabier	€	3,50/ Flasche (0,33l)
Sauvignon Blanc Lergemüller	€	25,00/ Flasche (0,75l)
Pinot Noir, Lergemüller	€	25,00/ Flasche (0,75l)
Sekt, Hausmarke	€	30,00/ Flasche (0,75l)



Unsere Einzelspeise im Veranstaltungsbereich

Handschnittchen von dunklem Brot, verschieden belegt	€	1,90 / Stück
Kleine Sandwiches von hellem Brot, verschieden belegt	€	1,90 / Stück
Kleine Wraprollen (2 Stück pro Person), verschieden gefüllt	€	1,90 / 2 Stück
Canape von dunklem Brot, verschieden belegt	€	1,90 / Stück
Lagendreiecke, verschieden belegt	€	3,00 / Stück
Salat im Weckglas (z.B. Kartoffelsalat, Tomatensalat, Schichtsalat)	€	2,50 / Glas
Dessert im Weckglas (z.B. Mousse, Creme, Obstsalat)	€	1,90 / Glas
Dortmunder Currywurst in pikanter Würztunke, dazu Brot	€	5,50 / Person
Kartoffeleintopf mit Sellerie, Lauch und Bockwurst, dazu Brot	€	6,50 / Person
Linseneintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu Brot	€	6,50 / Person
Gaisburger Marsch mit Knöple und Maultaschen, dazu Brot	€	6,50 / Person

Zusatzleistungen während Ihrer Veranstaltung

Eventservicekraft (Mindesteinsatzzeit 4 Stunden)	€	33,50/ je Stunde*
Koch (Mindesteinsatzzeit 4 Stunden)	€	35,00/ je Stunde*
Tischdecken	€	3,50 / je Tischdecke
Tischwäsche (Tischdecken, Servietten, Besteck)	€	2,50 / je Person
Deko	€	je nach Wunsch
Kaffeemaschine für Kaffeespezialitäten (Nespresso Pad System)	€	150,00 / je Veranstaltungstag



Allgemeine Geschäftsbedingungen - Hotelaufenthalt, Veranstaltungen, Kongresse –

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche vertraglichen Beziehungen zu unseren Kunden im Bereich des Hotels und des Kongresszentrums.
2. Die Unter- oder Weitervermietung überlassener Räume, Flächen und Einrichtungen, jegliche sonstige Gebrauchsüberlassung sowie die Verwendung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Das Recht des Kunden, das Mietverhältnis bei Versagung der Zustimmung zu kündigen, wird ausgeschlossen.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen unserer Kunden werden nur dann Vertragsinhalt, wenn wir ihrer Einbeziehung ausdrücklich und schriftlich zustimmen.

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt nach Antrag des Bestellers durch unsere Annahmeerklärung zustande. Es steht uns frei, die Buchung schriftlich zu bestätigen.
2. Ist der Besteller nicht selbst der Veranstalter, etwa weil er vom Veranstalter als gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet wurde, so haftet der Besteller gesamtschuldnerisch mit dem Veranstalter für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern uns eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Wir haften unseren Kunden auf Ersatz solcher Schäden, die von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht worden sind. Bei der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haften wir auch bei einfacher Fahrlässigkeit. Unsere Haftung für Folgeschäden oder mittelbare Schäden ist ausgeschlossen, soweit es sich nicht um die schuldhaftige Verletzung wesentlicher Vertragspflichten handelt oder wir dem Kunden einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie übernommen haben. Der Schadensersatzanspruch für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt.
4. Für eingebrachte Sachen haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, d. h. bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens 3.500,00 €, sowie für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten bis zu 800,00 €. Die Ansprüche unserer Kunden erlöschen, wenn sie uns nicht unverzüglich nach Erlangen der Erkenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung angezeigt werden (§ 703 BGB). Die Haftung ist ausgeschlossen, wenn Zimmer, Tagungsräume oder Behältnisse, in denen Gegenstände belassen werden, unverschlossen bleiben. Eine weitergehende Haftung des Hotels gemäß der vorstehenden Ziff. 3 Satz 2 bleibt unberührt.
5. Soweit dem Vertragspartner ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz - auch gegen Entgelt - zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haften wir nicht, soweit uns oder unseren Erfüllungsgehilfen nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last fallen.
6. Weckaufträge führen wir mit größter Sorgfalt aus. Schadenersatzansprüche wegen nicht ordnungsgemäßer Ausführung des Weckauftrages, die nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen, sind jedoch ausgeschlossen.
7. Nachrichten, Post und Warensendungen für unsere Gäste behandeln wir mit Sorgfalt. Wir übernehmen die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch gegen Entgelt – deren Nachsendung. Schadenersatzansprüche, die nicht auf grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen, sind jedoch ausgeschlossen.
8. Zurückgebliebene Sachen unserer Kunden werden nur aufgrund ausdrücklichen Auftrages sowie auf Gefahr und Kosten des Kunden nachgesandt. Solche Gegenstände bewahren wir 3 Monate auf; danach werden sie, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Die Regelung in Ziff 3 Satz 1 gilt entsprechend.
9. Alle Ansprüche gegen uns verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verkürzung von Verjährungsfristen tritt jedoch nicht bei Ansprüchen ein, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Wir erbringen die von unserem Kunden bestellten und von uns zugesagten Leistungen.
2. Der Kunde schuldet uns für diese und alle weiteren in Anspruch genommene Leistungen die vereinbarten bzw. üblichen Vergütungen. Er schuldet uns auch die Erstattung der Kosten, Vergütungen und Auslagen für alle von ihm veranlassten und in Anspruch genommenen Leistungen Dritter. Darüber hinaus haftet der Vertragspartner für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern bestellter Speisen und Getränke sowie sonstiger von den Veranstaltungsteilnehmern veranlassten Kosten.
3. Vereinbarte Preise beinhalten die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer. Ändert sich der Mehrwertsteuersatz zum Tage der Leistungserbringung, so ändern sich die jeweils vereinbarten Preise entsprechend. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate und erhöht sich der von uns allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so können wir den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% anheben. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung über die vier Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5%.
4. Rechnungen des Hotels sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar.
5. Wir sind berechtigt, ab Vertragsschluss angemessene Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistung zu verlangen.
6. Die Aufrechnung gegenüber unseren Ansprüchen und die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

IV. Nichtabnahme unserer Leistungen, Stornierung

1. Werden die von uns geschuldeten Leistungen - ganz oder teilweise - nicht in Anspruch genommen, so lässt dies unseren Anspruch auf die vereinbarten Vergütung unberührt, es sei denn, unserem Vertragspartner steht ein gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zu. Für ersparte Aufwendungen gewähren wir eine Gutschrift, deren Höhe wir nach billigem Ermessen bestimmen (§ 315 BGB). Nach unserer Wahl sind wir auch berechtigt, eine pauschale Vergütung zu berechnen, die sich nach der nachfolgenden Ziff. 3 berechnet.
2. Ist ein Recht zum kostenfreien Rücktritt vereinbart, so kommt es für die Rechtzeitigkeit seiner Ausübung auf deren Zugang bei uns an.
3. Im Falle der Nichtabnahme unserer Leistungen sind wir berechtigt, folgende Sätze der vereinbarten Vergütung als Pauschalen zu berechnen:
25% bei Rücktritt bis 8 Wochen vor Anreise/Veranstaltungsbeginn
50% bei Rücktritt bis 4 Wochen vor Anreise/Veranstaltungsbeginn
75% bei Rücktritt bis 2 Wochen vor Anreise/Veranstaltungsbeginn

80% bei Rücktritt bis 1 Woche vor Anreise/Veranstaltungsbeginn

Ist uns eine Weitervermietung bzw. anderweitige Überlassung möglich, lassen wir uns den Erlös hieraus abzüglich einer Vergütung für die von uns bereits erbrachten Leistungen nach billigem Ermessen (§ 315 BGB) anrechnen.

4. Sieht die Vereinbarung auch Beköstigungsleistungen vor, so sind wir schließlich bei Nichtabnahme vereinbarter Leistungen berechtigt, bei einer Stornierung zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem vorgesehenen Termin zusätzlich 35% des entgangenen Speisenumsatzes und 20% des Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes und 30% des Getränkeumsatzes. Die Beträge für Speisen und Getränke

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Hotelaufenthalt, Veranstaltungen, Kongresse -

berechnen sich nach der Anzahl der vorgesehenen Teilnehmerzahl. Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Pauschale das preisgünstigste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

5. Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass uns ein Ausfall oder Schaden nicht oder in wesentlich geringerer Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt durch uns

1. Sofern wir ein Rücktrittsrecht des Vertragspartners vereinbart haben, sind wir in diesem Zeitraum unsererseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn uns Anfragen nach den vertraglich gebuchten Zimmern oder Leistungen vorliegen, und der Vertragspartner/Besteller auf unsere Rückfrage nicht auf sein Recht zum Rücktritt verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte oder gemäß Ziff. III.5 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so sind wir zum Rücktritt von dem Vertrag berechtigt.

3. Schließlich sind wir berechtigt, von diesem Vertrag zurückzutreten, falls uns das Festhalten hieran auch unter Berücksichtigung der berechtigten Interessen unseres Kunden aus sachlich gerechtfertigtem Grund nicht zumutbar ist, etwa falls

- höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich oder unzumutbar machen,
- Zimmer und/oder Leistungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. bezüglich der Person des Gastes oder des Zwecks, gebucht werden,
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Bestellers bzw. Mieters oder Zwecks gebucht werden,
- wir begründet Anlass zu der Annahme haben, dass die Inanspruchnahme unserer Leistungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass uns diese Umstände zuzurechnen sind.

• eine unbefugte Unter- oder Weitervermietung vorliegt.

4. Wir werden den Vertragspartner von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich schriftlich in Kenntnis zu setzen.

5. Sollte bei einem Rücktritt nach den vorstehenden Ziff. 2 und 3 ein Schadensersatzanspruch vom Hotel gegen den Kunden entstehen, so sind wir berechtigt, unseren Vergütungsanspruch in entsprechender Anwendung der Ziff. IV.3 und IV.4 zu pauschalieren.

6. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen, wenn wir berechtigterweise von einem Rücktrittsrecht Gebrauch machen.

7. Ein Rücktritt unsererseits ist auch möglich, falls • Wir von Umständen Erkenntnis erlangen, daß sich die Vermögensverhältnisse des Vertragspartners nach Vertragsabschluß wesentlich verschlechtert haben, insbesondere wenn der Vertragspartner fällige Forderungen von uns nicht ausgleicht oder keine ausreichende Sicherheitsleistung bietet und deshalb unsere Zahlungsansprüche gefährdet erscheinen.

• Der Vertragspartner über sein Vermögen einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt, ein außergerichtliches der Schuldenregulierung dienendes Verfahren eingeleitet oder seine Zahlungen eingestellt hat.

• Ein Insolvenzverfahren eröffnet oder die Eröffnung desselben mangels Masse oder aus sonstigen Gründen abgelehnt wird.

VI. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

1. Ein Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer besteht nicht, es sei denn, dies wäre durch uns schriftlich bestätigt.

2. Gebuchte Zimmer stehen ab 15:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Ein Anspruch auf frühere Bereitstellung besteht nur, wenn wir dies schriftlich bestätigt haben.

3. Die bereitgestellten Zimmer sind am Anreisetag bis 18:00 Uhr in Anspruch zu nehmen. Sofern uns nicht ein späteres Eintreffen zuvor schriftlich mitgeteilt wurde, können wir die Zimmer nach diesem Zeitpunkt anderweitig vergeben, ohne dass dies einen Anspruch gegen uns begründet. Eine Verpflichtung zur anderweitigen Vergabe besteht nicht.

4. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer spätestens um 12:00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach können wir für die Zeit bis 18:00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, ab 18:00 Uhr 100% des Logispreises. Dem Vertragspartner steht es frei, uns nachzuweisen, dass uns kein oder ein wesentlich geringerer Schaden bzw. Ausfall entstanden ist. Uns bleibt die Geltendmachung eines nachgewiesenen höheren Schadens bzw. Ausfalls vorbehalten.

VII. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Bei der Bestellung/Buchung ist uns die voraussichtliche Teilnehmerzahl der geplanten Veranstaltung anzugeben. Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, ist uns die endgültige Zahl der Teilnehmer bis 250 Personen spätestens 48 Std. vorher ab 251 bis 500 Personen spätestens 96 Std. vorher ab 501 Personen spätestens 120 Std. vorher schriftlich mitzuteilen. Bei der Vergütung unserer Leistungen, die auf der Anzahl der gemeldeten Personen beruhen (z.B. Speisen, Getränke, usw.), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen berechnet. Sollte die Garantiezahl um mehr als 5% überschritten werden, können u.U. Modifikationen der vorgesehenen Speisenfolge erforderlich werden. Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl, die nicht 5 Werktagen vor der Veranstaltung angezeigt wurde, um mehr als 10% (bis 100 Personen) bzw. 5% (ab 101 Personen) sind wir ungeachtet der tatsächlichen Teilnehmerzahl berechtigt, auf Basis der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl abzüglich 10 % bzw. 5 % abzurechnen.

2. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir zudem berechtigt, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zumutbar ist.

3. Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass das Hotel einen höheren Anteil an ersparten Aufwendungen hat.

4. Verschieben sich ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so können wir zusätzliche Kosten der Leistungsbereitstellung in Rechnung stellen, es sei denn, die Verschiebung ist durch uns zu vertreten. Bei Veranstaltungen, die später als 23:00 Uhr enden, können wir

nach diesem Zeitpunkt den Personalaufwand auf Grund eines Einzelnachweises abrechnen, soweit das vereinbarte Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über 23:00 Uhr hinaus berücksichtigt. Ferner können wir auf Grund des Einzelnachweises Fahrtkosten der Mitarbeiter weiterberechnen, wenn diese ihren Heimweg nach Betriebschluss der öffentlichen Verkehrsmittel antreten müssen.

5. Wird ein abgrenzbarer Teil einer gebuchten Veranstaltung nicht in Anspruch genommen, sind wir berechtigt, für den nicht abgerufenen Teil eine Pauschale in entsprechender Anwendung der Ziff. IV.3 und 4 berechnen.

VIII. Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht zu Veranstaltungen mitgebracht werden. Ausnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Vereinbarung mit uns. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

2. Wir übernehmen keine Haftung für die Haltbarkeit der Lebensmittel, die zum Selbstverzehr außer Haus mitgenommen werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Hotelaufenthalt, Veranstaltungen, Kongresse -

IX. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit wir für den Vertragspartner auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschaffen, handeln wir im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Vertragspartners. Dieser haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung solcher Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung eigener elektrischer Anlagen und Geräte des Vertragspartners unter Nutzung unseres Stromnetzes bedarf unserer vorheriger schriftlicher Einwilligung. Hierdurch auftretende Störungen oder Beschädigungen an unseren technischen Anlagen gehen zu Lasten des Vertragspartners, soweit nicht wir diese zu vertreten haben. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten dürfen wir pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Vertragspartner ist nur mit unserer vorherigen schriftlichen Einwilligung berechtigt, eigene Telefon-, Telefax und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen, hierfür darf das Hotel eine Anschlussvergütung berechnen. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen geeignete unseres Hauses ungenutzt, können wir hierfür eine Ausfallvergütung berechnen.

4. Störungen an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Wir haften für die Folgen solcher Störungen nicht, es sei denn, diese Störungen sind von uns zu vertreten.

X. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche, Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Vertragspartners in unseren Räumen. Für Verlust, Untergang oder Beschädigung haften wir nur bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Unsere gesetzliche Haftung nach §§ 701 ff. BGB bleibt unberührt.

2. Mitgeführtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wir sind berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und das Anbringen von Gegenständen zuvor mit uns abzustimmen.

3. Die mitgeführten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Vertragspartner das, dürfen wir die Gegenstände auf Kosten und Gefahr des Vertragspartners entfernen und einlagern. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, können wir für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Vertragspartner bleibt der Nachweis eines niedrigeren, uns der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Verpackungsmaterial (Kartonagen, Kisten, Kunststoffe etc.), das von Vertragspartnern für Konferenzen, Ausstellungen, Präsentationen usw. angeliefert wird, muss abschließend mitgenommen oder nach der Veranstaltung selbst entsorgt werden. Sollte der Vertragspartner uns mit der Entsorgung solcher Materialien betrauen bzw. das Material im Hotel zurücklassen, geschieht dies auf Kosten und im Risiko des Vertragspartners.

XI. Haftung des Vertragspartners für Schäden

1. Der Vertragspartner haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch ihn und Veranstaltungsteilnehmer

bzw. –besucher, Mitarbeiter oder sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht wurden.

2. Wir können nach unserem billigen Ermessen die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Kautionen, Bürgschaften) und den Nachweis angemessenen Versicherungsschutzes verlangen.

XII. Gewerbliche Schutzrechte, öffentlich-rechtliche Vorschriften, Abgaben

1. Es obliegt allein dem Veranstalter, die im Zusammenhang mit seinem Vorhaben erforderlichen öffentlich-rechtlichen Vorschriften zu beachten und Erlaubnisse und Genehmigungen auf seine Kosten einzuholen.

2. Der Veranstalter ist allein und ausschließlich für die Respektierung aller Rechte Dritter einschließlich gewerblicher Schutzrechte und solcher aus geistigem Eigentum verantwortlich. Ihm obliegt die Abführung etwaiger Vergütungen an Verwertungsgesellschaften für Urheber- und sonstige Schutzrechte im Rahmen von ihm selbst arrangierter Musikdarbietungen und Beschallung. Insoweit stellt uns der Veranstalter von allen Ansprüchen Dritter frei.

XIII. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für den Hotelaufenthalt, Veranstaltungen und Kongresse sowie die Aufhebung des Vertragsverhältnisses insgesamt bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

2. Erfüllungsort und Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist unser Sitz, wenn der Vertragspartner Vollkaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat.

3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

4. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertragsverhältnisses einschließlich dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam, nichtig oder undurchführbar sein bzw. werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Fassung Juni 2006