

## Feiern & Genießen

Treten Sie ein, hier erwartet Sie  
Gastfreundschaft...von Herzen anders



Nur das **BESTe** für Sie...

## Einfach Premier...

Sehr geehrte Damen und Herren,

eingebettet in das Brenztal mit direktem Blick auf das Schloss Hellenstein liegt das Best Western Premier Schosshotel Park Consul Heidenheim. Unmittelbar am Hotel befindet sich ein Fußweg in die Innenstadt Heidenheims. Erleben Sie das erfrischende Ambiente des 4 Sterne Superior-Hotels und genießen Sie unseren persönlichen Service.

Hohe Ansprüche und herausragende Extras, internationale Gastronomie in einem speziell für Sie entworfenen Arrangement – das ist unser Vorschlag für Ihre Veranstaltung.

Kreativ tagen und kreativ feiern – das heißt, Ihre persönlichen Vorstellungen und Ideen werden von uns in jeder Hinsicht berücksichtigt.

Damit geben wir jeder Veranstaltung eine individuelle Note, die den entscheidenden Unterschied macht...

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam berät Sie gerne und arbeitet individuelle Vorschläge für Sie aus.

Gastronomie mit Herz und Pfiff erwartet Sie im Designerrestaurant „Brasserie Saison“ sowie in unserer „Schlosswirtschaft“ mit großem Biergarten, der einen traumhaften Ausblick auf das Schloss Hellenstein und die Dächer von Heidenheim verspricht. Lassen Sie sich einfach überraschen! Die Consul Bar & Lounge ist der beliebte Treffpunkt zwischen den Veranstaltungen für Tagungsgäste und am Abend die erste Adresse für Hausgäste und lokale Gäste.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für ein persönliches Gespräch zur Verfügung oder zeigen Ihnen die Möglichkeiten vor Ort.

Ihr  
Best Western Premier Schosshotel Park Consul Team

## Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
Fact Sheet	4
Anfahrtsskizze	5
Tagen & Feiern	6
Ihre Ansprechpartner	7
Übernachtungen	8
Menü- und Buffetvorschläge	9 – 18
Kaffee - & Kuchen	19
Auszug aus der Getränkekarte	20 - 22
Allgemeine Geschäftsbedingungen	23

**Fact Sheet**

Adresse	Hugo-Rupf-Platz 2 89522 Heidenheim an der Brenz Deutschland
Telefon	+49-(0)7321 / 30 53-0
Telefax	+49-(0)7321 / 30 53-100
Email	pcheidenheim@consul-hotels.de
Internet	<a href="http://www.pcheidenheim.consul-hotels.com">www.pcheidenheim.consul-hotels.com</a>
Kategorie	4 Sterne Superior
Lage	direkt am Schloss Hellenstein
Entfernung Flughafen zum Hotel	85 km zum Flughafen Stuttgart
Entfernung Autobahn zum Hotel	7 km zur Autobahn A7
Entfernung Messe	80 km zur neuen Messe Stuttgart 45 km zur Messe Ulm
Anzahl der Zimmer	115 Hotelzimmer 107 Doppelzimmer 6 Residenz Suiten 2 Schloss Suiten
Restaurant und Bar	Restaurant Brasserie Saison Schlosswirtschaft Consul Bar & Lounge Biergarten am Schloss
Fitnessseinrichtung	Vital Forum Wellness Bereich mit Sauna, Dampfbad, Whirlwanne, Fitnessraum, Kosmetik und Massage

**Tiefgarage**

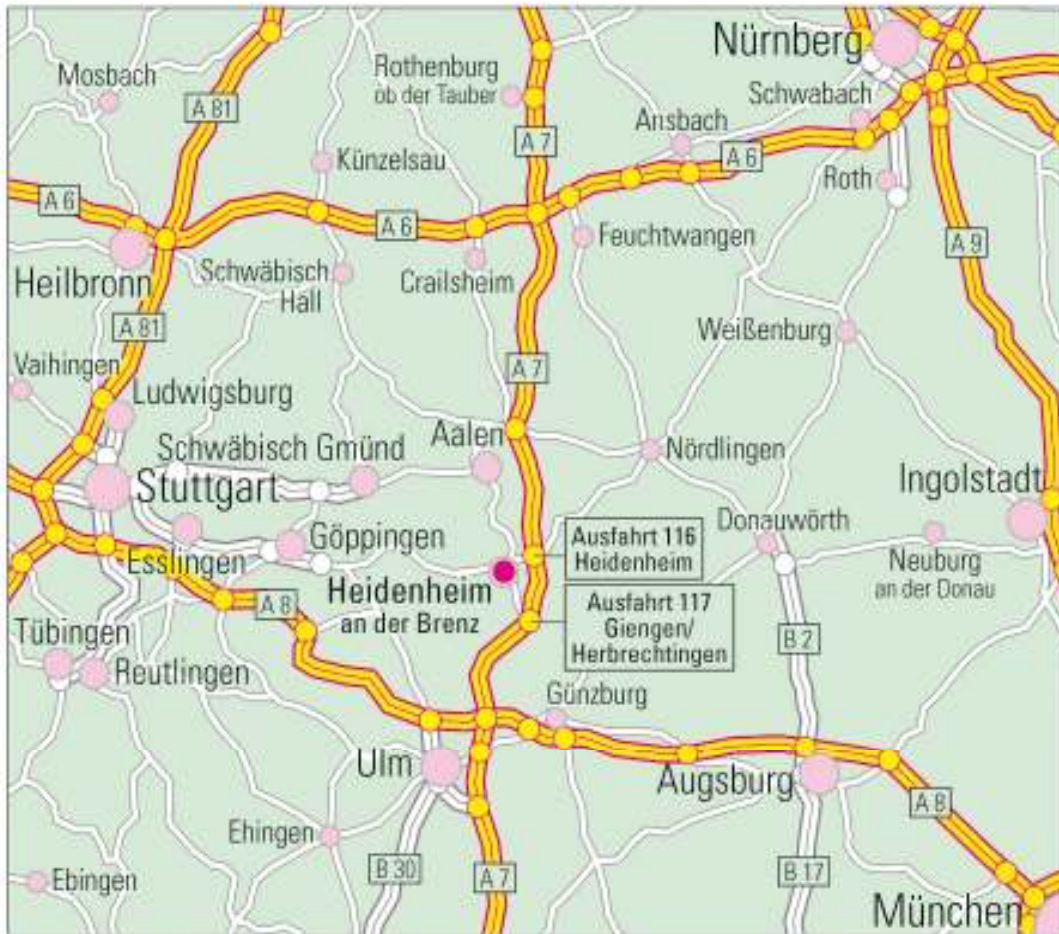
Die Tiefgarage mit ausreichend Stellplätzen befindet sich direkt unter dem Hotel. Die Nutzung dieser öffentlichen Tiefgarage erfolgt auf eigene Gefahr, das Hotel haftet nicht für Schäden.

Folgende Parkgebühren der Tiefgarage gelten für Gäste des Hotels\*:

bis 0:00 Uhr	€ 4,50
24 Stunden Ticket	€ 8,00

\* Die Tiefgarage wird von einem externen Dienstleister betrieben. Eventuelle Preisanpassungen sind deshalb unangekündigt möglich.

Anfahrt



## Tagen und Feiern

### **Konferenzen und Tagungen**

In Verbindung mit dem neuen Congress Centrum bietet das Hotel 12 modernste Konferenz- und Tagungsräume in verschiedenen Größen an, alle speziell designed und ausgestattet, um den höchsten Anforderungen zu genügen.

### **Veranstaltungen, Feste und Bankette**

Entertainment, Ausstellungen oder festliche Bankette, unsere Räumlichkeiten sind immer der richtige Rahmen für Aktivitäten von 10 bis 1200 Personen.

### **Anlieferung**

Bitte senden Sie Ihre Veranstaltungsmaterialien mit dem Veranstaltungsdatum und dem Namen des Veranstalters an folgende Adresse. Wir übernehmen keine Haftung für die Ware und die Rücksendung. Ab dem dritten Tag ist die Einlagerung kostenpflichtig.

Bitte vermerken Sie unbedingt einen Hinweis auf Ihre Veranstaltung auf der Sendung, da es sonst zu Missverständnissen kommen kann!

Unsere Lieferanschrift lautet:

Best Western Premier Schlosshotel Park Consul  
Warenannahme (Anlieferung Mo-Fr von 07:00 bis 16:00 Uhr)  
*Veranstaltungsname, Name des Referenten*  
Hugo-Rupf-Platz 2  
89522 Heidenheim an der Brenz



**Wir sind für Sie da**

*Es gibt immer ein Grund zum Feiern.*

*Und damit Sie an einem der schönsten und wichtigsten Tage im Jahr nicht alleine da stehen greifen WIR Ihnen gerne unter die Arme:*

Michael Mönch

Gastgeber  
Tel: 07321 / 30 53 440  
Fax: 07321 / 30 53 100  
michael.moench@consul-hotels.com

Jutta Günther

Empfangsleiterin  
Tel: 07321 / 30 53 411  
Fax: 07321 / 30 53 100  
jutta.guenther@consul-hotels.com

Sabrina Zein

Verkaufsleiterin  
Tel: 07321 / 30 53 430  
Fax: 07321 / 30 53 100  
sabrina.zein@consul-hotels.com

Nils Pharion

Bankettverkaufsleiter  
Tel: 07321 / 30 53 413  
Fax: 07321 / 30 53 100  
n.pharion@consul-hotels.com

Patrizia Müller

Bankettverkaufsassistentin  
Tel: 07321 / 30 53 412  
Fax: 07321 / 30 53 100  
patrizia.mueller@consul-hotels.com

Wolfgang Huber

F & B Manager  
Tel: 07321 / 30 53 450  
Fax: 07321 / 30 53 100  
wolfgang.huber@consul-hotels.com

Peter Wolfram

Küchenchef  
Tel: 07321 / 30 53 460  
Fax: 07321 / 30 53 100  
peter.wolfram@consul-hotels.com

Sven Bieder

Restaurantleiter  
Tel: 07321 / 30 53 454  
Fax: 07321 / 30 53 100  
sven.bieder@consul-hotels.com

*Für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit, Konfirmation, Jubiläum, Klassentreffen, .... stehen wir Ihnen gerne jederzeit, unter oben genannten Kontaktdaten, mit Rat und Tat zur Seite.  
Bitte teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.*

## Übernachtung



Das Best Western Premier Schlosshotel Park Consul verfügt über 107 Zimmer und 8 Suiten.

Alle Zimmer verfügen über Farb-TV, Verdunkelungsmöglichkeit, Telefon, Klimaanlage, Schreibtisch, Minibar, Safe, Video- oder Pay-TV, Radio oder Radiowecker, Kosmetikspiegel, Haartrockner und Lautsprecher sowie Telefon im Bad, analogen und digitalen Telefonanschluss TAE2 bzw. IAE2, Internetverbindung oder PC inkl. Internetzugang, Zubereitungsmöglichkeit für Kaffee/Tee, Türspione, Elektronische Schlüsselkarten.

Alle Zimmer verfügen über Betten in Übergröße, Sitzgelegenheit, Hosenbügler, Ruhige Lage.

### **Superior Zimmer ab € 149,00 das Einzelzimmer**

Unsere hell und freundlich eingerichteten Superior Zimmer verfügen über Bad/Dusche, Haartrockner, Telefon, Farb-/ Pay-TV, Minibar, Kaffee/Tee Station, Fax-/ PC-Anschluss, Klimaanlage, großem Schreibtisch und einem Stepper Sportgerät.

### **Executive Zimmer ab € 159,00 das Einzelzimmer**

Ausgestattet wie unsere Superior Zimmer. In unseren Executive Zimmern ist die Minibar bereits inklusive. Diese Zimmer verfügen über die wunderschöne Lage mit Blick über Heidenheim.

### **Residenz Suiten ab € 189,00 als Einzelzimmer**

Ausgestattet wie unsere Superior Zimmer, zusätzlich mit Kochbereich und zwei großen Plasmafernsehern.

### **Schloss Suiten ab € 199,00 als Einzelzimmer**

Die größten Suiten im Park Consul. Mit separatem Schlafzimmer, Wohnbereich und Konferenz/Esszimmer. Ein großer Plasmafernseher, eine Musikanlage, ein Stepper Sportgerät.

**Für Übernachtungen am Wochenende sowie für unsere Tagungsgäste sind andere Raten gültig.**

## Menü – und Büffetvorschläge

*Liebe Gäste,*

*im nachfolgenden finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihre geplante Feier in unserem Haus.  
Die Vorschläge sind selbstverständlich flexibel und können beliebig getauscht werden. Gerne können Sie  
auch selbst Ihr Wunschmenü zusammenstellen und uns zukommen lassen.  
Selbstverständlich sind unsere Menüs auch mit saisonalen Speisen zu ergänzen.*

### **MENÜS**

(ab mindestens 15 Personen im Schlosshotel)

(ab mindestens 50 Personen im Congress Centrum)

#### **Vital Menüs**

##### **Vital 1**

Crèmesüppchen von roten Linsen mit Koreander und Rote Bete Chips

~~~

Maishähnchenbrust auf Gemüseragout mit feinen Tagliatelle

~~~

Kiwi Bananensalat mit Zitrone und frischer Minze mariniert und Joghurt Eis

**€ 22,50**

##### **Vital 2**

Knackige Blattsalate nach Saison mit Zitronen-Joghurt-Koreander Dressing,  
gerösteten Kernen, Sprossen und Zitronenpfeffercroûtons

~~~

Sanft gegartes Lachssteak mit Dillsauce auf Zucchinihächer und Butterkartoffeln

~~~

Leichte Quarkcrème mit marinierten Waldbeeren und Basilikum

**€ 26,90**

##### **Vital 3**

Romana Salatherzen mit Honig-Nuss-Vinaigrette, Roter Bete, Orangenfilets und  
gratiniertem Ziegenfrischkäse

~~~

Zart rosa gebratene Lammsteakhüfte mit Alpenkräutern auf Ratatouille Gemüse  
und Wildreisgaletten

~~~

Geeiste Pfirsich-Maracuja-Joghurt Terrine mit frischen Früchten

**€ 33,50**

##### **Vital 4**

##### **Vegetarisch**

Knackiges Gemüsecarpaccio mit Basilikum Pesto, Parmesansplittern,  
Gartenkresse und Balsamico

~~~

Mit Sesam paniertes Tofu-Gemüsebratling auf geschmolzenen Tomaten mit Wildreis  
und Brokkoli Flan

~~~

Buttermilchimbale mit kandierten Zitronenzesten und Himbeercoulis  
an Früchten der Saison

**€ 23,50**

### Classic Menüs

#### Classic 1

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube und Croûtons  
~~~  
Schweinelendchen in Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und Saisongemüse  
~~~  
Kaffee Panna Cotta mit Schokoladensauce und Früchtespiegel

**€ 24,50**

#### Classic 2

Antipastiteller mit gebratenem Gemüse, Schinken, Rucola und Baby Mozzarella  
~~~  
Rinderragout mit Paprika-Rahmsauce, Serviettenknödeln und Erbsengemüse  
~~~  
Schokoladenbrownie mit Nüssen, Eierlikörsahne und Vanille Eis

**€ 28,50**

#### Classic 3

Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette, Tomaten und Mozzarella  
~~~  
Pangasiusfilet in Tomaten Olivenragout mit frischen Kräutern, Tagliatelle  
und gebratenen Zucchiniwürfeln  
~~~  
Vanillecrème mit Aperol-Gelée und Früchten der Saison

**€ 26,50**

#### Classic 4

Tartar vom Orkney Lachs mit Sauerrahm Limonendip, Keta Kaviar  
und kleinem Salatarrangement  
~~~  
Niedertemperatur gegartes Black Angus Roastbeef mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und Gemüse  
~~~  
Weißes Schokoladen-Mousse mit marinierten Ingwerkirschen  
und Latte Macchiato Eis

**€ 36,50**

### Premium Menüs

#### Premium 1

Leichte Lachsmousse mit Wildkräutersalat, Kartoffelrösti mit Sauerrahm  
und Forellenkaviar  
~~~  
Rinderkraftbrühe mit Flädle-Roulade  
~~~  
Gefüllte Maishähnchenbrust auf Balsamico Jus mit Brokkoli Röschen und  
Kartoffel Küchlein  
~~~  
Mascarpone Crème mit heißen Himbeeren und Mandelhippe

**€ 35,50**

**Premium 2**

Ziegenkäsetörtchen mit Trauben, Honig und Trüffelöl glaciert,  
an kleinem Salatbouquet und Cassissenf  
~~~

Kräuterschaumsuppe mit gebratenem Hähnchensatay und frischer Kresse  
~~~

Roulade von Atlantikzunge und Lachs mit Safransauce, Gemüseмикado  
und Butterkartoffeln  
~~~

Kaffee-Schokoladenmousse mit Vanilleespuma und glacierten Zwergorangen

**€ 39,50**

**Premium 3**

Rindercarpaccio mit Balsamico, Olivenöl, Rucola und Parmesanspänen  
~~~

Kartoffelschaumsuppe mit gerösteter Schwarzwurst  
~~~

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce mit Zuckerschoten und Tagliatelle  
~~~

Frischkäse Blaubeer Tarte mit Kaffee Espuma

**€ 43,50**

**Premium 4**

Marinierte Shrimps mit Avocado, Grapefruitfilets, Limonendip und Salatbouquet  
~~~

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Nocken  
~~~

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Sauce Béarnaise, Gnocchi und Speckböhnchen  
~~~

Vanillecrème im Knusperkörnchen mit Früchten der Saison  
und Passionsfruchtsorbet

**€ 48,50**

**Exclusive Menüs**

**Two hearts**

Kartoffelcrèmesüppchen mit Schwarzwurst-Maultäschle  
~~~

Lauwarmer Salat vom Atlantik Hummer mit Chalantais Melone und Erdbeeren  
~~~

Lammrückenfilet im Pancettamantel, Balsamicoreduktion, Maiscrêpes  
und Ratatouille  
~~~

Zartschmelzender Schokoladenstrudel mit Aromen von rotem Pfeffer  
und Tonkabohne, Passionsfrucht Eis und Erdbeer-Joghurt-Gazpacho im Glas

**€ 50,50**

**Princess**

Rose und Tartar vom hausgebeiztem Caipirinha Lachs mit Sauerrahm und Melonenkaviar an Wildkräutern

~~~

Rindskristall mit Gemüseperlen unter einer goldgelben Blätterteighaube

~~~

Hibiskus Blütensorbet mit Champagner

~~~

Medaillon vom Kalbsfilet in Kräutern pochiert, mit weißer Trüffelsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet

~~~

Himbeer Mascarpone Törtchen mit kleiner Schokoladenpraline und Basilikum Eis

**€ 54,50**

**Pretty Woman**

Spieß vom Seeteufel mit Kawakohle und Mango an grünem Spargel

~~~

Cappuccino von Wildkräutern

~~~

Rosenblütensorbet mit Champagner

~~~

Sanft gebratenes Rinderfilet mit Jakobsmuschel im Kern, Sauce Mousseline und Portweinreduktion mit Vanillemöhrchen und Kartoffel Olivencrème

~~~

Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Erdbeersalat, Waldmeisterkristallen und weißem Schokoladeneis mit Lavendel

**€ 59,50**

**Regionale Menüs**

**Regional 1**

Salat von „Hennes“ Maultaschen in Dunkelbiermarinade mit Speck und frischen Kräutern

~~~

Schwäbischer Sauerbraten mit Lembergerjus, Apfelrotkohl und Heidenheimer Knöpfe

~~~

Apfelkühle mit Sahne und Vanilleeis

**€ 23,50**

**Regional 2**

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

~~~

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce, Buabespitzle und glacierten Möhrchen

~~~

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Walnußeis

**€ 26,50**

**Regional 3**

Gepökelte Kalbszunge mit roter Bete und Vinaigrette

~~~

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Spätzle

~~~

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

**€ 31,00**

**Regional 4**

Tafelspitzsülze mit Vinaigrette und kleinem Salatbouquet  
 ~~~  
 Brätspätzlesuppe  
 ~~~  
 Kalbsragout mit Waldpilzen und geschmelzte Serviettenknödel  
 ~~~  
 Träubleskuchen mit Joghurt Eis  
  
**€ 34,90**

**BÜFFETS**

(ab mindestens 30 Personen im Schlosshotel)  
 (ab mindestens 80 Personen im Congress Centrum)

**Regionales Buffet**

Salat von gerösteten Maultaschen mit Speck und Dunkelbiermarinade  
 Schwäbischer Wurstsalat  
 Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat  
 Schwarzwälder Schinken mit sauren Gürkchen  
 Eingelegter saurer Käse  
 Krautsalat mit Speck  
 Zanderterrine mit Roter Bete  
 Auswahl an hausgemachten Rohkostsalaten  
 Blattsalate mit zweierlei Dressings  
 Brot, Brötchen und Butter  
 ~~~  
 Flädlesuppe mit frischen Kräutern  
 ~~~  
 Schüfele mit Sauerkraut  
 Hähnchenbrust in Waldpilzsauce  
 Kocherforellenfilets in Weißweinsauce  
 Rinderbraten in Lembergersauce  
 Kässpätzle mit Röstzwiebeln  
 Butterspätzle  
 Kartoffelschupfnudeln  
 Petersilienkartoffeln  
 Buntes Gemüse vom Markt  
 ~~~  
 Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
 Griesflammerie mit Kirschen  
 Waldfruchtparfait  
 Schwäbische Apfelküchle  
 Beerengrütze mit halb geschlagener Sahne  
 Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
  
**€ 32,00**

**Nationales Buffet**

Tafelspitzsülze mit Remouladensauce  
Salat von marinierten Miesmuscheln mit Gemüsenudeln  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Honig-Dillsenfauce  
Gepökelte Rinderzunge mit Pilzvinaigrette  
Heringssalat mit Roter Bete und Kartoffeln  
Kartoffelsalat mit Endivie  
Gefüllte Eier  
Geflügelsalat mit Gemüse und Sauerrahm  
Obatzda auf Vollkornbrot  
Auswahl an hausgemachten Rohkostsalaten,  
Blattsalate und zweierlei Dressings  
Brot, Brötchen und Butter  
~~~  
Süppchen von sonnengereiften Strauchtomaten  
~~~  
Minischweinshaxn auf Bayrischkraut  
Rinderrouladen in Rotweinsauce  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel mit Thymianjus  
Geschmelzte Brezenknödel  
Cremiges Kartoffelgratin  
Kartoffelkroketten  
Kräuterreis  
Spinat-Käse-Nocken in Sahnesauce  
~~~  
Bayrisch Crème mit Fruchtmark  
Schokoladenmousse im Glas mit Sahne  
Topfenknödel mit Nougatfüllung auf Zwetschgenragout  
Erdbeer-Quarkcrème  
Eisauswahl  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 38,00**

**Mediterranes Buffet**

Vitello Tonnato vom Schweinenacken mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen  
Tomate mit Mozzarella, Basilikumpesto und Balsamico  
Panarella, italienischer Brotsalat mit Rucola und Schafskäse  
Auberginenröllchen mit Hackfleischfüllung  
Meeresfrüchtesalat  
Melonenkugeln in Portwein mariniert in der Melonenschale  
Polpette al Pesto- Hackfleischbällchen mit Pesto  
Antipasti Gemüse - Gegrillte Auberginen, Zucchini mit Minze gebraten,  
Karotten mit gerösteten Kürbiskernen, marinierte gegrillte Paprika  
Marinierte Artischocken  
Parmaschinken mit Frischkäse gefüllt  
Verschiedene Blattsalate, Oliven, Kapern, Croûtons  
Balsamicodressing, Joghurt-Dressing  
Brot, Brötchen, Butter  
~~~  
Minestrone Genovese mit Gemüse, Pasta und Parmesan  
~~~  
Picatta Milanese von der Putenbrust mit Tomatenragout  
Pangasiusfilet mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern auf Blattspinat  
Schweinebraten auf Toskanische Art mit Peperoncini  
Osso Bucco mit Cremolata  
Lasagne Ricotta mit Blattspinat, Pinienkernen und Mozzarella  
Gebratene Gnocchi  
Cremige Olivenpolenta mit Parmesan  
Fussilli  
~~~  
Tiramisu  
Cappuchinocrème mit Amaretti  
Panna Cotta mit Amaretto und Fruchtsaucen  
Miniwindbeutel  
Frische Früchte der Saison

**€ 39,00**

**Asiatisches Buffet**

Gado Gado-Indonesischer Bohnensalat mit Erdnussauce  
Scharfer Thailändischer Rindfleischsalat  
Gurken-Tomatensalat mit frischem Koreander  
Miesmuscheln nach Kuatan Art  
Exotischer Hähnchensalat mit Curry und Früchten  
Garnelenspieße mit Sesamdressing

~~~

Thom Kha Gai-Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Gemüse

~~~

Gebackenes Schweinefilet in süß saurer Sauce  
Curry Chiang Mai Rindfleisch mit Gemüse in Kokosnuss  
Adobo Manok Philippinischer Hähncheneintopf  
Gemüse-Curry  
Lachscurry mit Schalotten und Zitronengras  
Gebratene Nudeln  
Thailändischer Duftreis  
Kokosreis

~~~

Mango Limetten Crème  
Eingelegte Litschis  
Tapiokapudding  
Salat von frischen Exotischen Früchten wie Mango, Papaya, Ananas und Bananen  
Bananenbrot

**€ 37,00**

### Fingerfood

**Kulinarische Gaumenfreuden perfekt inszeniert.  
Jeder Gang wird in kleinen Schalen, Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet.  
à € 2,50**

Gebratene Riesengarnele auf Wasabi Quakamole im Wan Tan Blatt  
Thailändischer Glasnudelsalat mit Mango und Shrimps  
Hähnchenbrust auf Mango-Tomaten Salsa mit Koreander  
Tafelspitzsülze mit roter Bete und Meerrettich Espuma im Weckglas  
Lolli von Honig Melone und Parmaschinken  
Marinierte Hähnchenbrust auf orientalischem Couscous mit Harissa  
Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse und Wasabi Mayonnaise  
Gefüllte Auberginen mit orientalischem Cous Cous Salat und Mango Chutney  
Kleine Lachsfrikadellen auf Koreander Gurkenwürfeln  
Geräucherter Lachs auf Minirösti mit Limonensauerrahm  
Chorizo Bolognese im Glas mit gebratenen Gnocchi  
Geschmorte Lammschulter auf fruchtigem Ratatouille mit Balsamicojus  
Datteln im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella Spießchen  
Lolli von Caipirinha gebeiztem Lachs mit Sesamkruste  
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettich Espuma  
Blutwurst Ravioli auf Sauerkraut  
Obatzda auf Schwarzbrot mit Kümmelkrokant  
Falafel auf nordafrikanischem Linsenragout  
Lachspraline im Pumpernickel Mantel  
Mediterranes Gemüse mit Chorizo im Glas  
Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten  
Käsestrüffel im Kräutermantel  
Hähnchenspieße in Erdnussauce  
Zwiebel Speck Quiche  
Wrap vom gebeizten Lachs mit Avocado  
Mini Schnitzel auf Kartoffel Endiviensalat  
Überbackene Grünschalmschmel  
California Sushi Rolls  
Käsespieß mit Trauben  
Gemüsecurry im Glas  
Lachstartar in der Eiswaffel

### Canapées

Roastbeef mit Remoulade und Olive  
Frischkäsecrème mit Traube  
Gebratene Entenbrust mit Mango  
Gebeizter Lachs mit Honig-Dillsensauce  
Geräucherter Lachs mit Orange  
Putenbrust mit Orangen Zwiebel Marmelade

**Suppen im Glas, Reagenzglas oder Espresso Tasse serviert**

Ingwer-Karottensüppchen  
Cappuccino von Erbsen mit Zitronengras  
Tomatenconsommé mit Tomatenwürfeln  
Apfel-Sellerie-Suppe  
Kokos Süppchen mit Kafir Limettenblättern  
Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen  
Basilikumschaumsuppe  
Hummer Bisque mit Vanille  
Rote Bete Schaumsuppe mit Meerrettich  
Gazpacho Andalus (kalt)  
Geeiste Gurkensuppe (kalt)  
Apfel Limonen Süppchen (kalt)

**Dessert**

Red Bull Stangeneis  
Schokoladenstrudel  
Erdbeer Gazpacho mit Joghurt und Basilikum  
Creme Brûlée in verschiedenen Geschmacksrichtungen (Kaffee, Schokolade, Vanille, Tonkabohne)  
Topfenknödel mit Nougat auf Zwetschgenragout  
Tiramisu  
Süßes Sushi  
Erdbeersalat mit Waldmeisterkristallen  
Schokoladenkuchen im Glas  
Früchtesalat der Saison  
Früchtespieße mit Schokolade  
Mousse au chocolat mit Passionsfrucht Espuma  
Mango Mousse im Cone mit Chilli  
Früchtemilchreis im Weckglas  
Bailey's Crème  
Grießflammerie mit Ingwerkirschen  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Auswahl verschiedener süßer Terrinen  
Blaubeer Joghurt Crème  
Waldmeistergelee im Shotglas  
Früchtetartelettes mit Vanillesahne  
Rote Grütze mit Vanilleespuma  
Kaffeemousse mit Gewürzsahne

### **Kaffee & Kuchen**

Hierfür bieten wir Ihnen verschiedene Alternativen an:

#### **Alternative I:**

Kaffee- & Kuchenpauschale à € 9,00 pro Person.

Diese enthält jegliche Heißgetränke, wie Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten und heiße Schokolade sowie eine Kuchen- und Tortenauswahl.

#### **Alternative II:**

Falls Sie Kuchen selbst mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich auch möglich.

Hierfür berechnen wir pro Person ein Gedeckgeld à € 2,50 pro Person.

Den Kaffee servieren wir Ihnen separat und berechnen diesen nach Verbrauch.

#### **Mindestumsatz:**

Eine Raummiete für die „Schlosswirtschaft“ oder die „Brasserie Saison“ wird bei einem gastronomischen Mindestumsatz in Höhe von € 5.500,00 bzw. € 4.000,00 nicht berechnet. Bei Nichterreichen des gastronomischen Mindestumsatzes wird der Differenzbetrag zum tatsächlich erzielten Umsatz als Raummiete berechnet.

#### **Servicepauschale/ Nachzuschlag bei Veranstaltungen:**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir nach 01:00 Uhr für Küchen- und Servicepersonal eine Servicepauschale von € 25,00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde erheben.

Dies betrifft den reinen Gästeservice.



**Auszug aus der Getränkekarte**

€

**Softdrinks**

Appolinaris Gourmet Classic (medium)	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,40
Appolinaris Vio (still/nature)	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,40
Coca Cola	0,20 l	2,50
Coca Cola light	0,20 l	2,50
Coca Cola zero	0,20 l	2,50
Fanta	0,20 l	2,50
Sprite	0,20 l	2,50
Saftschorlen	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,60
Apfelsaft	0,20 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,00
Tonic	0,20 l	3,00
Ginger Ale	0,20 l	3,00
Bionade	0,33 l	3,50

**Bier vom Fass**

Radeberger Pils	0,33 l	3,00
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,33 l	2,80
Radler	0,33 l	2,80
Malteser Hefeweizen naturtrüb	0,50 l	3,50

**Bier aus der Flasche**

Malteser Hefeweizen kristall	0,50 l	3,50
Malteser Hefeweizen dunkel	0,50 l	3,50
Schöffelhofer Hefe, alkoholfrei	0,50 l	3,50
Clausthaler Classic, alkoholfrei	0,33 l	2,80

**Aperitif**

Campari Orange / Soda	0,20 l	6,50
Martini bianco	0,05 l	4,50
Martini rosso	0,05 l	4,50
Martini extra dry	0,05 l	4,50
Sherry extra Dry Tio Pepe	0,05 l	4,50
Sherry Manzanilla trocken, salzig	0,05 l	4,50
Sherry Amontillado halbtrocken	0,05 l	4,50
Sherry Cream süß	0,05 l	4,50
Sandemann Tawny Porto	0,05 l	4,50
Prosecco mit Aperol	0,10 l	4,90

<b>Sekt</b>		<b>€</b>
Hausmarke	0,75 l	26,00
Prosecco del Veneto	0,75 l	26,00
<b>Champagner</b>		
Tattinger Brut Reserve	0,75 l	86,00
Tattinger Brut Rose Prestige	0,75 l	110,00
<b>Weißwein Deutschland</b>		
„St. Michael“ Riesling QbA trocken WG Cleebronn & Güglingen eG, Württemberg		19,00
Grauburgunder QbA trocken Weingut Jechtingen, Baden		21,00
Riesling J. R. Junio Weingut Rosch		29,50
Weißburgunder QbA trocken Weingut Klumpp, Württemberg		28,50
Riesling GG, „Uhlbacher Götzenberg“ Weingut Schnaitmann		46,50
<b>Weißwein International</b>		
Gavi di Gavi Enrico Serafino, Piemont		30,50
Chardonnay Le Anfore Casa Vinicola ZONIN, Italien		22,00
Pinot Grigio Sacchetto Friuli, Veneto		21,00
Grüner Veltliner Strassertal Topf, Kamptal, Österreich		32,00
Sauvignon Blanc “Winkl” Weinkellerei Terlan, Südtirol		39,50
Chablis AC Vieilles Vignes Luise Michel, Burgund		38,50

**Weißherbst- und Roséweine**

Santa Digna Rosé, Torres Chile, Südamerika	21,00
Edition Cuvee** Rosé, Q.b.A. Weingut Klumpp, Baden	28,50

**Rotweine Deutschland**

€

„St. Michael“ Trollinger QbA trocken WG Cleebronn & Güglingen eG, Württemberg	19,00
Trollinger Steillage, Q.b.A., trocken Weingut Wachstetter, Württemberg	21,00
Samtrot Spätlese, trocken Weingut Wachstetter, Württemberg	29,00
Merlot Roter Lehm Weingut Lergenmüller, Pfalz	36,00
Fellbacher Trollinger QbA Weingut Schnaitmann, Württemberg	27,50
Cuvee Nr. 1** Q.b.A. trocken Weingut Klumpp, Baden	37,00
Pinot Noir Wolfsterassen QbA trocken Weingut Salwey, Baden	39,00

**Rotweine International**

Blaufränkisch Johannishöhe Prieler, Burgenland	29,00
Chiaramonte Rosso Firriato, Sizilien, Italien	21,00
Barbera d`Asti, Superiore Bodegas El Meson, Rioja	29,00
Escudo Rojo, Rothschild Maipo Vally, Chile	27,50
Côte du Rhone "Secret de Famille" Paul Jaboulet Aîné, Rhône	25,50
Koonunga Hill seventy six Shiraz / Cabernet Penfolds, Magill Estate, Australien	38,50
Baron de Ley Reserva Rioja	38,50
Carabas Rouge Baro Philippe de Rothschild, Südfrankreich	33,50

<p><b>I. GELTUNGSBEREICH</b></p> <p>1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mitweiser Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels 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.</p> <p>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 abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.</p> <p>3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.</p> <p><b>II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.</p> <p><b>III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG</b></p> <p>1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.</p> <p>2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen 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.</p> <p>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.</p> <p>4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss 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.</p> <p>5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss 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.</p> <p>6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.</p> <p><b>IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 Speisenumsatzes.</p> <p>4. Die Berechnung des Speisenumsatzes 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>V. RÜCKTRITT DES HOTELS</b></p> <p>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.</p> <p>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 zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.</p>	<p>3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;</li> <li>- Veranstaltungen oder Räume unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Veranstaltung, gebucht werden;</li> <li>- 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;</li> <li>- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;</li> <li>- ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.</li> </ul> <p>4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.</p> <p><b>VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN</b></p> <p>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.</p> <p><b>VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.</p> <p>4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.</p> <p>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.</p> <p><b>IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN</b></p> <p>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 Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.</p> <p>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.</p> <p>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 Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.</p> <p><b>X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN</b></p> <p>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.</p> <p>2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.</p> <p><b>XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN</b></p> <p>1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.</p> <p>2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Standort des Hotels.</p> <p>3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.</p> <p>4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.</p> <p>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.</p>
---	--