

Menüvorschläge
für besondere Anlässe
ab 10 Personen

2021



FAMILIE HEER
HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Freihofstraße 64-66
73033 Göppingen

Telefon: 07161-6700
Telefax: 07161-70070
www.hotel-hohenstaufen.de
info@hotel-hohenstaufen.de

An Räumlichkeiten für ihre Feier bieten wir Ihnen...

<i>Welfensaal</i>	<i>24 - 80 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>10 - 24 Personen</i>
<i>Fliegerstube</i>	<i>8 - 14 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>60 Sitzplätze</i>

und unsere MärklinBar zum gemütlichen Beisammensein.

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Thomas Heer</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Frau Eva Maria Müller</i>

*Unsere Speisen werden aus marktfrischen und regionalen Zutaten
in unserem Hause hergestellt.*

Bei Allergien und Speisenunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs
und den passenden Weinen.*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

*Auf die Speisen in unseren Menüvorschlägen gewähren wir folgenden Rabatt:
(ausgenommen Büffetvorschläge)*

ab 25 Personen 5% auf Speisen bei einheitlichem Menü

*ab 1.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von
€ 20.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.*

*Fingerfood für den Empfang berechnen wir mit € 2,50 pro Person,
das Kaffeegedeck als erweiterte Gangfolge berechnen wir mit € 6,50 pro Person
und das Kaffeegedeck als einzelner Gang wird mit € 7,50 pro Person berechnet.*

*Mitternachtskäse berechnen wir mit € 8,50 pro Person.
Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie.*

*Unsere Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer.
(Preisänderungen vorbehalten)*

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl!

Klassiker

Auswahl an beliebten Menüs

*Menü 1**

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

...6,00

Die kleinen Lendchen Hohenstaufen

auf Champignonrahmsauce

Gemüse vom Markt

Hausgemachte Spätzle

...17,50

Unser Eisgugelhupf

mit Früchten garniert

...8,00

Menü 2

Klare Tomatenessenz

mit Basilikumklößchen

...7,50

Rinderfilet Wellington

im Blätterteig gebacken

Madeirasauce

Gemüse vom Markt

...28,50

Schwarzwälder Crêpe

gefüllt mit heißen Sauerkirschen

und Walnusseis

...8,50

Menü 3

Feldsalat im Walnussdressing

mit knusprigen Speckwürfeln

und Croûtons

...7,00

Zarte Ochsenbäckle im

Trollingersöble

Wirsinggemüse

Kartoffel-Spinatroulade

...18,50

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis

...7,00

Menü 4

Schwäbische Hochzeitssuppe

(Hirnsuppe mit Pfeisele)

...6,00

Kalbsbraten

auf Sherrysauce

mit Rahmchampignons

Hausgemachte Spätzle

...20,50

Crème Brûlée

mit Früchten

...7,00

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte*

Frühlings erwachen



Spargelmenüs (April – Juni)

Menü 1

Bärlauchsüppchen

mit Croûtons

...6,00

Stangenspargel mit Kalbsrückensteak

Petersilienkartoffeln

Sauce Hollandaise

...29,50

Erdbeerrosette

mit Vanilleeis

...8,00

Menü 2

Hausgebeizter Norweger Lachs

mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

...10,80

Die Lendchen Hohenstaufen

auf Champignonrahmsoße

mit Stangenspargel

Hausgemachte Spätzle

...20,50

Grand-Marnier Eisparfait

mit marinierten Erdbeeren

und Rhabarber

...8,00

Menü 3

Spargelcremesuppe

...6,00

Saltimbocca von der Schwarzwaldforelle

an Rieslingschaum

mit Ragout von grünem und weißem Spargel

Bärlauchflädle

...22,50

Erdbeer-Tiramisu

...7,00

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



(Menüs zur heißen Jahreszeit)

Menü 1

- Geeister
Orangen-Tomaten Borschtsch
mit dicker Sahne
...6,00

- Lammrücken mit Olivenkruste
auf Lammjus
mit Paprikaletscho und Polentatörtchen
...26,50

- Salat von frischen Früchten
mit Weinschaumsosse
und Zitronensorbet
...8,00*

Menü 2

- Carpaccio von der Rinderlende
mit gehobeltem Parmesan
...12,50

- Seeteufelmedaillons
auf Orangen-Pfeffersahne
mit Blattspinat und Kräuternudeln
...26,00

- Geeister Cappuccino
mit gebrannter Mandelcreme
und kleinem Fruchtsalat
...8,00

Menü 3

- Blattsalate in Vinaigrette
mit gebratenen Garnelen
...14,50

- Filetsteak
mit glasierten Champignons und Grillgemüse
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
...27,00

- Joghurt-Limettencreme
mit Beerenragout und Holunder-Eisparfait
...8,00*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*



Herbstzeitlose

(Menüs zur dritten Jahreszeit)

Menü 1

Rehessenz

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

...7,50

Zarte Lendchen mit Pfifferlingen

in Kräuterrahm

Hausgemachte Spätzle

...21,80

Heiße Apfelküchle

in Zimt und Zucker mit Vanilleeis

...8,50

Menü 2

Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis

mit Kernöl und Croûtons

...6,00

Rücken vom Schurwaldreh

am Stück gebraten

mit Casissoße, Pfifferlinge

und Mandelbroccoli

Kartoffel-Apfelgratin

...26,50

Zwetschgenparfait

mit Sanddornsoße

...7,50

Menü 3

Wildkräutersalat in Vinaigrette

mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons

...7,50

Pfifferlingrahmsuppe

...6,50

Knusprige Flugente

auf Entenjus

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

...24,50

Hagebutten-Eisparfait

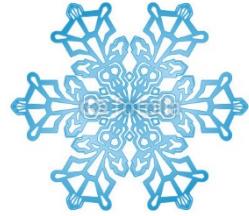
mit Sauerkirschragout

..8,00

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Eisblüten

(Menüs zur kalten Jahreszeit)



Menü 1

Feldsalat im Himbeerdressing

mit Croûtons

...7,00

Knuspriger Gänsebraten

auf Gänsejus

Rotkohl, glasierte Maronen

Semmelknödel

Apfelmus

...25,50

Cassisbirne

mit Zimtschaum und Walnusseis

...8,00

Menü 2

Kartoffelrahmsuppe

mit Lachstreifen

...6,50

Rehgulasch

in kräftigem Spätburgunder geschmort

mit gebratenen Champignons

Hausgemachte Spätzle

Williamsbirne mit Preiselbeeren

...20,50

Lebkuchenparfait

mit heißer Ingwerschokolade

...7,50

Menü 3

Klare Ochschwanzsuppe

mit Käsestäbchen

...7,50

Ganze Schweinelende Allgäuer Art

im Speckmantel auf Rahmsauce

mit gebratenem Wirsinggemüse

Käserahmspätzle

...18,50

Tiroler Apfelstrudel (mit Rosinen)

mit Vanilleeis

...7,00

Menü 4

Schaumsüppchen

vom Hokaido-Kürbis

mit Kernöl und Croûtons

...6,00

Rehrücken rosa gebraten

auf Cassissauce

mit gebratenen Pilzen

Broccoli und Haselnusspätzle

...26,50

Hagebuttenparfait

mit Sauerkirschragout

...8,00

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

ODER...

Sie stellen sich ihr Wunsch-Menü selbst zusammen!

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller*

mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten ...7,50

als Beilagensalat ...4,50

Feldsalat im Walnussdressing

mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons ...7,00

Feldsalat mit Galantino Affiorato Grand Cru Olivenöl

mit gerösteten Pinienkernen und Croûtons ...9,50

Italienischer Salat

von Tomaten, Mozzarella und Basilikum ...7,50

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich ...9,80

Melonenkugeln in Portwein mit Parmaschinken ...10,50

Hausgebeizter Norweger Lachs* mit Sahnemeerrettich ...10,80

Terrine von Lachsforelle und Zander

an Dill - Crème Fraîche ...12,50

Hummerterrine mit Linsensalat und Schnittlauchsoße ...14,00

Carpaccio von der Rinderlende*

mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett ...12,50

Vorspeisenteller Neptun

*von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,
hausgebeiztem Lachs und gebratenen Garnelen ...14,50*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen ...7,50

Maultaschensuppe ...6,00*

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen ...6,00

Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle ...7,50

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestäbchen ...7,50

Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch

mit dicker Sahne ...6,00

Klare Fischsuppe

auf provenzalische Art mit Knoblauchbrot ...9,50

Das aufgeschlagene Kräutersüppchen ...6,00*

Kresseschaumsuppe ...6,00

Hummercremesuppe mit Cognacsahne ...9,50*

Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons ...6,00*

Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen...6,50*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Warme Vorspeisen

Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten * ...14,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Orangensoße an Salatbukett ...14,00

Jacobsmuscheln in Noilly-Prat
auf Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken ...18,00

Warmer Ziegenfrischkäse im Kräutermantel
mit Blattsalaten und Feigensenf ...12,00

Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs ...9,00

Vegetarische Vollwertgerichte

Käsespätzle mit Salatteller * ...10,50

Geschmorter Chicorée
mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln ...12,50

Mediterranes Gemüse vom Grill *
mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis ...14,50

Champignons mit Tomaten, Kräuter, Knoblauch und Ingwer
in Weißweinsauce, feine Bandnudeln und gehobeltem Parmesan ...12,50

Gebackener Schafskäse
mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln ...14,00

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Frische Fische

Eglifilet im Eimantel gebraten

auf Dillschaum mit Salzkartoffeln ...16,50 / 20,50

Lachsschnitte

*mit Champignons in Zitronenbutter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln ...18,00 / 22,00*

Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste

mit Grillgemüse und Butterkartoffeln ...19,00 / 23,00

Filet von der Lachsforelle

*auf bunten Gemüsestreifen und Champagnerrahm
mit Petersilienkartoffeln ...17,00 / 21,00*

Roulade von Lachs und Zander

auf Zitronensoße mit Kräuterreis ...17,50 / 21,50

Zanderfilet Kloster Lorch

*auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt
und Butternudeln ...22,50 / 25,80*

Gefüllte Seezungenröllchen

auf Safranschaum mit Kräuternudeln ...21,00 / 25,00

Medaillons vom Seeteufel

*auf Orangen-Pfeffersahne mit Blattspinat und
Kräuternudeln ...22,00 / 26,00*

*Mit *gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Schwein

Krustenbraten vom Schwäbischen Landschwein *
und hausgemachten Spätzle ...15,80

Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*
*auf Champignonrahmsauce mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle ...17,50*

Schweinefilet im Netz gebraten
*auf Sherry-Rahmsauce mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle ...18,50*

Kalb

Kalbsbraten *auf Sherrysauce*
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle ...20,50

Kalbsleber *auf gebratenen Apfelscheiben*
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ...23,50

Kalbsrücken *in der Kräuterkruste gebraten*
auf Sherry-Rahmsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen ... 25,50

Kalbsmedaillons vom Filet *im Blätterteigmantel*
auf Rahmsauce mit feinem Gemüse umlegt ...27,00

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Rind

Roulade vom schwäbischen Weiderind

mit Karotten-Erbsegemüse und Kartoffelpüree ...18,50

Zarte Ochsenbäckle im Trollingersößle

mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Spinatroulade ...18,50

*Filetsteak (180g) **

mit Madagaskar-Pfeffercrème überbacken,

Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln oder Kroketten ...28,50

Rinderfilet Wellington im Blätterteig gebacken

auf Madeirasoße mit Gemüse vom Markt ...28,50

*Entrecôte Café de Paris (180g) **

mit Bratkartoffeln und Salatteller ...26,00

*Zwiebelrostbraten**

auf Rotweinsöße mit hausgemachten Spätzle ...21,50

Lamm

Saftiges Lammhäxle

auf provenzalische Art im Ofen geschmort

mit Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln ...18,50

Lammkeule in Salbei gebraten

auf würziger Soße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten, Kräuter

und Macaire-Kartoffeln ...19,50

Lammrücken

auf Rosmarinjus mit Bohnenbündel im Speck und Grilltomate

mit Kartoffel-Apfelgratin ...26,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Geflügel

Putenbrustmedaillons*

*auf mediterranem Gemüse vom Grill mit Schafskäse gratiniert
mit Tomaten-Reistimbale ...16,80*

Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel

*in der Kräuterkruste auf Rahmsauce
mit Gemüse der Saison und Kartoffelküchle ...17,00*

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

auf Portweinjus mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin ...22,00

Junge Ente Bigarade

auf Orangensauce mit Mandelbroccoli und Serviettenködel ...23,50

Wild

Rehbraten aus der Keule

*auf Rahmsauce mit Champignons, Rotkohl, Semmelknödel
und Williamsbirne mit Preiselbeeren ...21,00*

Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort

*mit gebratenen Champignons, Semmelknödel
und Williamsbirne mit Preiselbeeren ...20,50*

Hasenrückenfilet

*auf Wacholderrahm mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle
und Williamsbirne mit Preiselbeeren ...25,50*

Rehrücken rosa gebraten

*auf Cassissauce mit gekräuterten Waldpilzen,
Broccoli und Haselnussspätzle ...26,50*

*Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.*

Dessert

*Crème Brûlée** ...7,00

Heiße Himbeeren, Brombeeren* oder
Schattenmorellen mit Vanilleeis ...7,00

Tiroler Apfelstrudel (mit Rosinen) mit Vanilleeis ...7,00

Karamelcrème mit Früchten der Saison ...7,00

*Heiße Apfelküchle** mit Vanilleeis ...8,50

Unser *Eisgugelhupf** (mit Rumrosinen) mit Früchten garniert ...8,00

Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis ...8,00

Bunter Fruchteteller
mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet ...8,00

Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat ...8,00

Schwarzwälder Crêpe
mit heißen Sauerkirschen und Walnusseis ...8,50

Geeister Cappuccino mit *gebrannter Mandelcreme*
und kleinem Fruchtsalat ...8,00

*Buntes Dessert-Allerlei** ...8,50

Gefüllte Baby-Ananas
mit Weinschaum überbacken und Zitronensorbet ...8,00

*Crêpes Suzettes** mit Vanilleeis ...8,50

Mit * gekennzeichnete Speisen & Menüs können wir auch kurzfristig anbieten
oder Sie wählen aus unserer aktuellen Speisekarte.

Schwäbisches Büffet

Vorspeisen

Filet von der Schwarzwaldforelle in pikanter Marinade

Albschinken mit Linsensalat

Brüstchen vom schwäbischen Landgockel auf angemachtem Wurzelgemüse

Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette

Salate

Kartoffelsalat

Schwäbischer Wurstsalat

Salat von Weißkraut und Äpfeln

Marktfrische Blattsalate der Saison

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten mit Trollingersoße

Krustenbraten vom schwäbischen Landschwein

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Schupfnudeln

Semmelknödel

Gemüse vom Markt

Desserts

Unser Eisgugelhupf

Apfelküchle in Zimt und Zucker

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

ab 20 Personen

Preis pro Person ...40,00

ab 40 Personen

Preis pro Person ...36,00

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

Anti Pasti Gemüse vom Grill
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Kalbsbratenscheiben in milder Thunfischsoße mit Kapern
Miesmuscheln mit Mandelbutter überbacken

Salate

Ruccolasalat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot
Geflügelsalat mit weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und gerösteten
Kürbiskernen

Hauptgänge

Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten
Dorade Royalfilet in der Wildkräuterkruste gebraten, Rieslingsoße
Gebratene Maispouarden mit Oliven in Weißweinsöße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto
Grüne Nudeln mit Tomate und Parmesan
Ratatouille-Gemüse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeersoße
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Orangeneissoufflée
Italienische Käseauswahl vom Brett

<i>ab 20 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>...46,00</i>
<i>ab 40 Personen</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>...42,00</i>

Rustikales „Staufer“- Büffet

Vorspeisen

Hausmacher Wurst- und Räucherspezialitäten

Pikanter Ochsenmaulsalat

Kleine Fleischküchle

Garnierter Kartoffelsalat

Gurkensalat in Dillrahm

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen in Trollingersoße

Knuspriger Spanferkelrollbraten

Linsengericht der Staufer mit kleinen Saitenwürstchen

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kräuter-Kartoffelküchle

Mildes Fildersauerkraut, Karotten-Erbsengemüse

Desserts

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Fruchtsalat

Vanilleeisparfait mit heißen Schattenmorellen

ab 20 Personen

Preis pro Person ...36,00

ab 40 Personen

Preis pro Person ...33,00

Gourmet Büffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Norweger Lachs, Sahnemeerrettich
Feine Räucherfischvariationen
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse
Ganzer Rehrücken garniert
Parmaschinken mit Melone
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert

Salate

Shrimpssalat mit Ananas und Champignons
Apfel-Lauchsalat mit gebratener Hähnchenbrust
Griechischer Bauernsalat
Marktfrische Blattsalate der Saison
Verschiedene Rohkostsalate

Hauptgänge

Schweinelende mit Rosmarin im Blätterteig gebacken
Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten, Sherrysoße
Lammhäxle auf provenzalische Art im Ofen geschmort
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße

Beilagen

Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin, Maiskrusteln, Basmatireis

Desserts

Mousse au Chocolat
Unser Eisgugelhupf
Salat von frischen Früchten
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis
Französische Käseauswahl vom Brett

ab 20 Personen
ab 40 Personen

Preis pro Person ...56,00
Preis pro Person ...50,00

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen Stand: Juni 2020

I. GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise 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.'

1.2 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.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. 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.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 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 direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.'

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel 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 Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag 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 ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes. < <

4.5 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.

4.6 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.

V RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern 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 mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder 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.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;'
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswitz sein;'
- 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 1.2 vorliegt.'

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werkstage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.'

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werkstage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.'

6.4 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 diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

8.1 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.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. 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.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 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

9.1 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.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. 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. 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

X HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 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.

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

XI SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllung- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Göppingen. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Göppingen.

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

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.