

Menüvorschläge
für besondere Anlässe
ab 10 Personen

2019



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 Bummelzug – Bar zum gemütlichen Beisammensein.

<i>Küchenchef</i>	<i>Herr Markus Weiß</i>
<i>Restaurantleiter</i>	<i>Herr Ali Madassi</i>
<i>Bankettleitung</i>	<i>Eva Maria Müller</i>

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

Bei Allergien und Speisunverträglichkeiten 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

Gemüse vom Markt

Hausgemachte Spätzle

€ 17,50

Unser Eisgugelhupf

mit Früchten garniert

€ 8,00

Menü 2

Klare Tomatenessenz

mit Basilikumklößchen

€ 7,50

*

Roulade vom schwäbischen Weiderind

Karotten-Erbsengemüse

Kartoffel-Wirsingroulade

€ 18,50

Schwarzwälder Crêpe

gefüllt mit heißen Schattenmorellen

und Walnusseis

€ 8,00

Menü 3

Feldsalat im Walnussdressing

mit knusprigen Speckwürfeln

und Croûtons

€ 7,00

Milchkalbsleber

auf gebratenen Apfelscheiben

mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

€ 23,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

€ 7,00

Menü 4

Schwäbische Hochzeitssuppe

(Hirnsuppe mit Pfeisele)

€ 6,00

Kalbsrahmbraten

mit Champignons

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
€ 28,50

Erdbeerrosette mit Vanilleeis
€ 8,00

Menü 2

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

Die Lendchen Hohenstaufen
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.



Menü 1

*Geeister Orangen-Tomaten Borschtsch
mit dicker Sahne*

€ 6,00

*Lammrücken mit Olivenkruste
Paprikaletscho
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
in 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*

€ 12,50

*Filetsteak
mit glasierten Champignons und Grillgemüse
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm*

€ 25,00

*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.*



(Menüs zur dritten Jahreszeit)

Menü 1

*Rehessenz
mit Markklößchen und Gemüsestreifen*

€ 7,50

*Zarte Lendchen mit Pfifferlingen
in Kräuterrahm*

hausgemachte Spätzle

€ 21,50

*Hagebutten-Eisparfait
mit Sauerkirschragout*

€ 7,50

Menü 2

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Kernöl und Croûtons*

€ 6,00

*Rücken vom Schurwaldreh
am Stück gebraten*

Cassissoße, Pfifferlinge

Mandelbroccoli

Kartoffel-Apfelgratin

€ 26,50

*Zwetschgenparfait
mit Sanddornsoße*

€ 7,50

Menü 3

*Wildkräutersalat
mit gerösteten Walnüssen und Rosmarincroûtons*

€ 7,50

Pfifferlingrahmsuppe

€ 6,00

*Knusprige Flugente
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel*

€ 24,50

*Heiße Apfelküchle
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis*

€ 8,00

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



(Menüs zur kalten Jahreszeit)

Menü 1

*Feldsalat im Himbeerdressing
mit Croûtons*

€ 7,00

*Knuspriger Gänsebraten
Rotkohl, glasierte Maronen
Semmelknödel*

Apfelmus

€ 25,50

*Lebkuchenparfait
mit heißer Ingwerschokolade*

€ 7,50

Menü 2

*Kartoffelrahmsuppe
mit Lachsstreifen*

€ 6,50

*Rehgulasch
in kräftigem Spätburgunder geschmort,
gebratene Champignons
hausgemachte Spätzle*

Preiselbeerbirne

€ 20,50

*Cassisbirne
mit Zimtschaum und Walnusseis*

€ 7,50

Menü 3

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestäbchen*

€ 7,50

*Ganze Schweinelende Allgäuer Art
im Speckmantel*

mit gebratenem Wirsinggemüse

Käserahmspätzle

€ 18,50

*Apfelstrudel
mit Vanilleeis*

€ 7,00

Menü 4

*Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Kernöl und Croûtons*

€ 6,00

*Rehrücken
Rosa gebraten
Cassissoße, gebratene Pilze
Broccoli und Haselnusspätzle*

€ 26,50

*Hagebuttenparfait
mit heißen Schattenmorellen*

€ 8,00

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

Stellen Sie ihr Wunsch-Menü selbst zusammen:

Kalte Vorspeisen

<i>*Bunter Salatteller</i>	
<i>mit marinierten Blattsalaten und Rohkostsalaten</i>	€ 7,50
<i>als Beilagensalat</i>	€ 4,50
<i>Feldsalat im Walnussdressing</i>	
<i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroûtons</i>	€ 7,00
<i>Italienischer Salat</i>	
<i>von Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	€ 7,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</i>	
<i>mit Salat Waldorf und Sahnemeerrettich</i>	€ 9,80
<i>Melonenkugeln in Portwein</i>	
<i>mit Parmaschinken</i>	€ 10,50
<i>*Hausgebeizter Norweger Lachs</i>	
<i>mit Sahnemeerrettich</i>	€ 10,80
<i>Terrine von Lachsforelle und Zander</i>	
<i>an Dill - Crème Fraîche</i>	€ 12,50
<i>Hummerterrine mit Linsensalat und Schnittlauchsoße</i>	€ 14,00
<i>*Carpaccio von der Rinderlende</i>	
<i>mit gehobeltem Parmesan und Salatbukett</i>	€ 12,50
<i>Vorspeisenteller Neptun</i>	
<i>von der wacholdergeräucherten Schwarzwaldforelle,</i>	
<i>hausgebeiztem Lachs und gebratenen Garnelen</i>	€ 12,50

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Suppen



<i>Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen</i>	€ 7,50
<i>*Maultaschensuppe</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder gefülltem Flädle oder Griesklößchen</i>	€ 6,00
<i>Rehessenz mit gefülltem Pilzflädle</i>	€ 7,50
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestäbchen</i>	€ 7,50
<i>Unser Orangen-Tomaten-Borschtsch mit dicker Sahne</i>	€ 6,00
<i>Bouillabaisse provenzalische Fischsuppe mit reicher Einlage dazu geröstetes Knoblauchbrot und Aioli</i>	€ 9,00
<i>*Das aufgeschlagene Kräutersüppchen</i>	€ 6,00
<i>Kresseschaumsuppe</i>	€ 6,00
<i>*Hummercremesuppe mit Cognacschaum gratiniert</i>	€ 9,50
<i>*Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons</i>	€ 6,00
<i>*Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 6,50

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

Warme Vorspeisen

<i>*Gebratene Garnelen an bunten Blattsalaten</i>	€ 14,50
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße an Salatbukett</i>	€ 14,00
<i>Jacobsmuscheln in Noilly-Prat mit Blattspinat und Kräuterhollandaise überbacken</i>	€ 18,00
<i>Warmer Ziegenfrischkäse im Kräutermantel mit Blattsalaten und Feigensenf</i>	€ 12,00
<i>Sahnenudeln mit hausgebeiztem Lachs</i>	€ 9,00
<i>Lothringer Specktorte an bunten Blattsalaten</i>	€ 8,00

Vegetarische Vollwertgerichte

<i>*Käsespätzle mit Salatteller</i>	€ 10,50
<i>Geschmorter Chicorée mit Kräuteromelette und Salzkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>*Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken, Kräuterreis</i>	€ 12,00
<i>Spinatnudeln mit Ragout von Edelpilzen</i>	€ 12,50
<i>Gebackener Schafskäse mit glasierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln</i>	€ 14,00

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

Frische Fische



Kleine Portion

<i>Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Kräuterschaum</i>	€ 11,00	€ 15,00
<i>Schaumklößchen von Lachs und Zander auf Basilikumschaum, körniger Reis</i>	€ 14,00	€ 18,00
<i>Eglifilet im Eimantel gebraten, Dillschaum und Salzkartoffeln</i>	€ 16,50	€ 20,50
<i>Lachsschnitte mit Champignons in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,00	€ 22,00
<i>Dorade-Royalfilet in der Wildkräuterkruste mit Grillgemüse und Butterkartoffeln</i>	€ 19,00	€ 23,00
<i>Filet von der Lachsforelle auf bunten Gemüsestreifen, Champagnerrahm und Petersilienkartoffeln</i>	€ 17,00	€ 21,00
<i>Roulade von Lachs und Zander mit Zitronensoße und Kräuterreis</i>	€ 17,50	€ 21,50
<i>Zanderfilet Kloster Lorch auf Blattspinat mit Käse-Rahm überglänzt, Butternudeln</i>	€ 22,50	€ 25,80
<i>Gefüllte Seezungenröllchen auf Safranschaum, Kräuternudeln</i>	€ 21,00	€ 25,00
<i>Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Pfeffersahne, grüne Nudeln</i>	€ 22,00	€ 26,00

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

Schwein

**Krustenbraten*

*vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
hausgemachte Spätzle, Salatteller*

€ 15,80

**Die kleinen Lendchen Hohenstaufen*

Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

€ 17,50

*Schweinefilet im Netz gebraten, Sherry-Rahmsoße
mit Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle*

€ 18,50

Kalb

Kalbsrahmbraten

mit Kräuterchampignons und hausgemachte Spätzle

€ 20,50

Piccata Milanese

*Kleine Kalbsschnitzelchen in Ei und Parmesan gebraten
auf saftigen Tomatenspaghetti, Salatteller*

€ 18,50

*Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten
mit Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen*

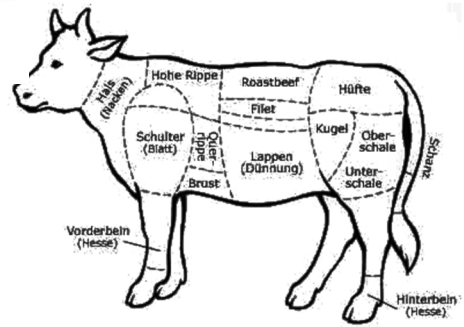
€ 25,50

Kalbsmedaillons vom Filet

im Blätterteigmantel 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-Erbsengemüse 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,
Madeirasoße, Gemüse vom Markt*

€ 28,50

**Entrecôte Café de Paris (180g)*

mit Bratkartoffeln und Salatteller

€ 26,00

**Zwiebelrostbraten mit Rotweinsöße,
dazu hausgemachte Spätzle*

€ 21,50

Lamm

Saftiges Lammhäxle

*auf provenzalische Art im Ofen geschmort,
Ratatouille-Gemüse und Zwiebel-Kartoffeln*

€ 18,50

*Lammkeule in Salbei gebraten,
in würziger Soße von Tomaten, Zucchini, Pfefferschoten,
Kräuter, dazu Macaire-Kartoffeln*

€ 19,50

Lammrücken

mit Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffel-Apfelgratin

€ 26,50

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen
Wild & Geflügel
Delikatessen

Geflügel

**Putenbrustmedaillons*

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

Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel

*in der Kräuterkruste mit Gemüse der Saison
und Kartoffelküchle* € 17,00

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten,

Portweinjus, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin € 20,50

Junge Ente Bigarade

mit Orangensoße, Mandelbroccoli und Serviettenködel € 23,50

Wild

Rehbraten aus der Keule

*Rahmchampignons, Rotkohl
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 21,00

Rehgulasch in kräftigem Spätburgunder geschmort

*mit gebratenen Champignons,
Semmelknödel und Preiselbeerbirne* € 18,50

Hasenrückenfilet

*mit Wacholderrahm, Waldpilze
und hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne* € 24,50

Rehrücken rosa gebraten

*mit Cassissoße, gekräuterte Waldpilze,
Broccoli, Haselnussspätzle* € 26,50

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Dessert

<i>*Crème Brûlée</i>	€ 7,00
<i>*Heiße Himbeeren, Brombeeren oder Schattenmorellen mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<i>Karamelcrème mit Früchten der Saison</i>	€ 7,00
<i>*Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	€ 8,00
<i>*Unser Eisgugelhupf mit Früchten garniert</i>	€ 8,00
<i>Cassisbirne mit Zimtschaum und Walnusseis</i>	€ 8,00
<i>Bunter Fruchteteller mit Weinschaumsoße und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Schwarzes und weißes Mousse au Chocolat</i>	€ 8,00
<i>Schwarzwälder Crêpe mit Sauerkirschen und Walnusseis</i>	€ 8,00
<i>Geeister Cappuccino mit gebrannter Mandelcreme und kleinem Fruchtsalat</i>	€ 8,00
<i>*Buntes Dessert-Allerlei</i>	€ 8,50
<i>Gefüllte Baby-Ananas mit Weinschaum überbacken und Zitronensorbet</i>	€ 8,00
<i>Crêpes Suzettes mit Grand-Marnierparfait</i>	€ 8,00

*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
Abschinken 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 Trollingersößle
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischem Landschwein
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt*

Beilagen

*Hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln
Semmelknödel
Gemüse vom Markt*

Desserts

*Unser Eisgugelhupf
Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße
Hagebutten - Eisparfait*

*ab 20 Personen
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 40,00
Preis pro Person € 36,00*

Mediterranes Buffet

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
Gebratene Maispouarden mit Oliven in Weißweinssoße*

Beilagen

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

Desserts

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

*ab 20 Personen
ab 40 Personen*

*Preis pro Person € 46,00
Preis pro Person € 42,00*

Rustikales „Staufer“-Buffet

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen
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

*Shrimpsalat 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
Lammkeule auf provenzalische Art
Lachsfilet am Stück in der Folie gegart, Dillsoße*

Beilagen

*Kartoffelgratin
Maiskrusteln
Basmatireis
Gemüse vom Markt*

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: Mai 2017**

I. GELTUNGSBEREICH

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.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

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

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Das Hotel ist berechtigt, bei 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 schriftlich vereinbart werden.

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.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. 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. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich 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 schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. 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. 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.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Sofern schriftlich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. der Person des Kunden oder des Zwecks seines Aufenthaltes, gebucht werden; - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

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

VII. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

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.

VIII. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

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

IX. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

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