Menüvorschläge

für besondere Anlässe
ab 10 Personen

2020

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…

Welfensaal	*24 - 80 Personen*
Wintergarten	*10 - 24 Personen*
Fliegerstube	*8 - 14 Personen*
Restaurant	*60 Sitzplätze*

und unsere MärklinBar *zum gemütlichen Beisammensein.*

Küchenchef	*Herr Markus Weiß*
Restaurantleiter	*Herr Thomas Heer*
Bankettleitung	*Frau Eva Maria Müller*

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 Champignonrahmsoße
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
Madeirasoße
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 Trollingersößle
Wirsinggemüse
Kartoffel-Spinatroulade
€ 18,50
***
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis
€ 7,00

Menü 4

Schwäbische Hochzeitssuppe
(Hirnsuppe mit Pfeisele)
€ 6,00
***
Kalbsbraten
auf Sherrysoße
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.

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 Lachsstreifen
€ 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 Ochsenschwanzsuppe
mit Käsestäbchen
€ 7,50
***

Ganze Schweinelende Allgäuer Art
im Speckmantel auf Rahmsoße
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 Cassissoße
mit gebratenen Pilzen
Broccoli und Haselnussspätzle
€ 26,50
***

Hagebuttenparfait
mit Sauerkirschragout
€ 8,00

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Stellen Sie 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 - Créme 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.

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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 Ochsenschwanzsuppe
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.*

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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 Weißweinsoße, feine Bandnudeln und gehobelttem 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.

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Frische Fische

	Kleine Portion	
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.

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Schwein

*Krustenbraten**
vom Schwäbischen Landschwein
und hausgemachten Spätzle — *€ 15,80*

*Die kleinen Lendchen Hohenstaufen**
auf Champignonrahmsoße mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle — *€ 17,50*

Schweinefilet im Netz gebraten
auf Sherry-Rahmsoße mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzle — *€ 18,50*

Kalb

Kalbsbraten
auf Sherrysoße mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle — *€ 20,50*

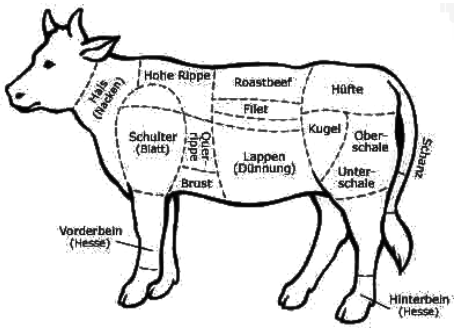
Kalbsleber
auf gebratenen Apfelscheiben mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree — *€ 23,50*

Kalbsrücken in der Kräuterkruste gebraten
auf Sherry-Rahmsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen — *€ 25,50*

Kalbsmedaillons vom Filet
im Blätterteigmantel auf Rahmsoße mit feinem Gemüse umlegt — *€ 27,00*

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen



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-Pfeffercréme 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 Rotweinsoße 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.

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

Wild & Geflügel
Delikatessen

Geflügel

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

Brüstchen vom Schwäbischen Landgockel
in der Kräuterkruste auf Rahmsoße
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 Orangensoße mit Mandelbroccoli und Serviettenködel *€ 23,50*

Wild

Rehbraten aus der Keule
auf Rahmsoße 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 Cassissoße mit gekräuterten Waldpilzen,
Broccoli und Haselnussspätzle *€ 26,50*

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

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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 Früchteteller 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.*

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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*

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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 Maispoularden mit Oliven in Weißweinsoße

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

ab 20 Personen	*Preis pro Person*	*€ 46,00*
ab 40 Personen	*Preis pro Person*	*€ 42,00*

HOTEL RESTAURANT
Hohenstaufen

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*

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

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

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	*Preis pro Person*	*€ 56,00*
ab 40 Personen	*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 Aufenthaltszweck 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 Werktage 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 Werktage 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 Erfüllungs- 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.