

Bankettmappe

Ringhotel Löwen

„Jemanden zu Gaste laden, heißt für sein Glück sorgen, solange er unter unserem Dache weilt“.

Brillat Savarin



Dieser Leitsatz ist uns, dem Team vom Ringhotel Löwen in Marktbreit, Anspruch und Verpflichtung zugleich. Wir freuen uns auf unsere Gäste, denn wir sind Gastgeber mit Herz und Verstand.

Es gibt viele Häuser, welche Ihnen den geeigneten Raum und den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung anbieten. Daher haben wir uns entschlossen noch eine Schritt weiter zu gehen und bieten Ihnen auch den Raum, der aus dem Rahmen fällt.

In unserer aktuellen Bankettmappe finden Sie alle nötigen Information, um das anstehende Familienfest, Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten oder die geplante Tagung zum Erfolg werden zu lassen.

Diese Bankettmappe ist im Internet auch als pdf.Datei verfügbar!

Ringhotel Löwen - Marktstraße 8 - 97340 Marktbreit - Telefon: 09332 50540
Telefax: 09332 9438 - info@loewen-marktbreit.de - www.ringhotel-loewen.de

Inhaltsverzeichnis

Begrüßung	Seite 01
Inhaltsverzeichnis	Seite 02
Wir über uns	Seite 03
Impressionen	Seite 04
Räume und Bestuhlung	Seite 05
Raumpläne	Seite 06
Tagungspauschalen & Technik	Seite 07
Rahmenprogramme / Zimmer und Preise	Seite 08
Menü- und Buffetvorschläge	Seite 09 - 12
Anfahrtsbeschreibung	Seite 13
Allgemeine Geschäftsbedingungen – Veranstaltungen	Seite 14 - 15

Wir über uns

Willkommen im Ringhotel Löwen in Marktbreit! Unser Haus wurde 1450 erstmals urkundlich erwähnt und diente lange Zeit den Fürsten von Schwarzenberg und auch König Ludwig I. als Herberge. In Marktbreit, am südlichsten Punkt des Maindreiecks, empfangen wir unsere Gäste auf eine herzliche, natürliche Art, welche für eine familiäre Atmosphäre und viel Wohlfühl-Ambiente sorgt.

In unseren Zimmern bieten wir ein Ambiente und Wohnlichkeit, von denen unsere berühmten Gäste der vergangenen Tage sicherlich nicht einmal zu träumen wagten. Im romantischen Ambiente unseres Restaurants und im idyllischen Gartenrestaurant verwöhnen wir Sie mit wechselnden Köstlichkeiten aus der fränkischen und internationalen Küche.

Für Tagungen und Feierlichkeiten verfügen wir über zwei ideale Räume mit einer Kapazität von bis zu 100 Personen. Für größere Tagungen bis 150 Personen können wir, nach Rücksprache, einen Raum in 100 Meter Entfernung anmieten.

Unsere Veranstaltungsräume verfügen selbstverständlich über Tageslicht und sind abdunkelbar. Bestuhlung, Technik, Tagungsablauf, bzw. Dekoration, Speisen und Menü stimmen wir gerne mit Ihnen zusammen nach individuellen Wünschen hin ab.

In Marktbreit, weit genug von Hektik und Stress der Großstadt entfernt, finden Sie die nötige Ruhe und Konzentration, die zum Beispiel Ihre Tagung zum sicheren Erfolg werden lässt. Gleichfalls ist unser Haus durch die günstige Lage und die Verkehrsanbindungen bestens erreichbar.

Ganz gleich ob Tagung, repräsentative Firmenfeier, Familienfest oder Hochzeit, wir kümmern uns unaufdringlich aber professionell um einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Unsere Anschrift:

Ringhotel Löwen
Marktstraße 8
97340 Marktbreit
Telefon: 09332 – 50540, Telefax: 09332-9438
www.ringhotel-loewen.de
email:info@loewen-marktbreit.de

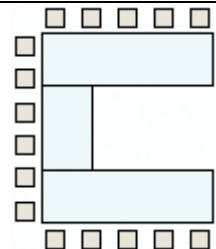
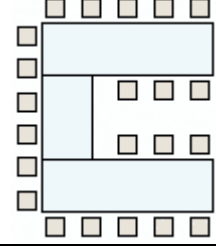
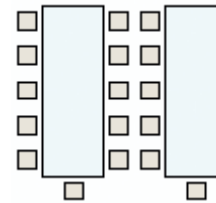
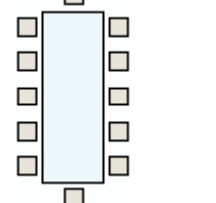
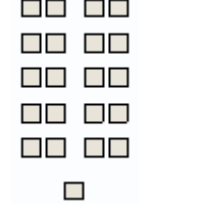

Ihr Ansprechpartner für Tagungen und Feierlichkeiten

Herr Tilman König

Einige Impressionen

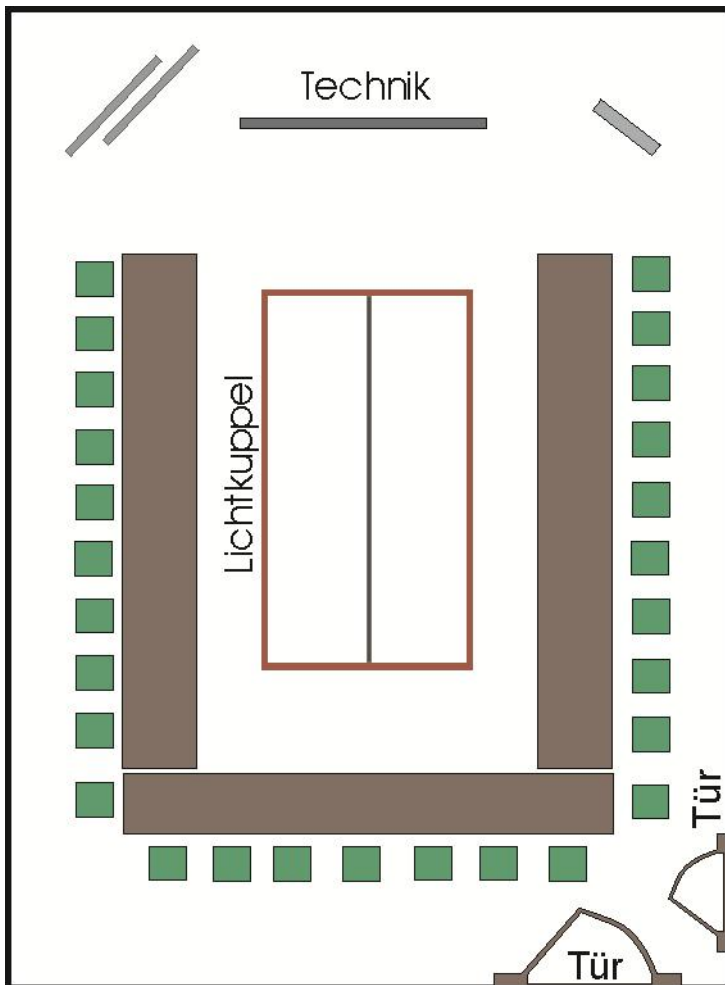


Räume und Bestuhlung

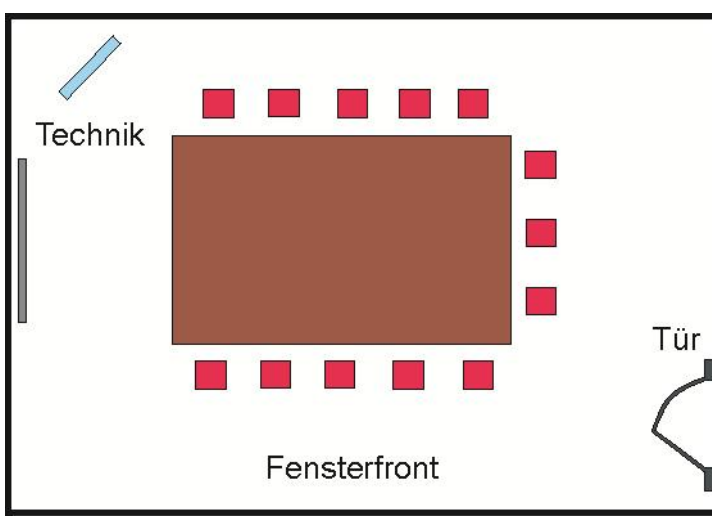
Raum		Frankenstube	Riemenschneider Saal
Größe		34qm	101qm
Tageslicht		Ja	Ja
U-Form		16 Personen	40 Personen
U-Form beidseitig bestuhlt		22 Personen	65 Personen
Einzeltische		35 Personen	96 Personen
Blockform groß		18 Personen	34 Personen
Kinobestuhlung		---	120 Personen
Parlamentarisch		---	45 Personen

Zusätzlich können wir Tagungen im ehemaligen Marktbreiter Lagerhaus (80 Meter vom Hotel entfernt) bis 150 Personen in Stuhlreihen bzw. 100 Personen parlamentarisch ausrichten.

Raumpläne



Riemenschneider Saal
Fläche: 101qm
Länge: 13,2 m
Breite: 7,7m
Höhe: 4,1m
W-Lan, ISDN, TV-Anschluß
Lichter getrennt geschaltet
dimmbar
Lichtkuppel elektrisch abdunkelbar



Frankenstube
Fläche: 34qm
Länge: 6,5m
Breite: 5,2m
Höhe: 2,3m
W-Lan, Tageslicht

Tagungspauschalen

Tagungspauschale „Komfort“ ohne Übernachtung

Konferenzraum mit Standardtechnik
Kaffeepause vormittags mit Teegebäck, Fruchtojoghurt und Obst
Mittagessen (3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl)
Kaffeepause nachmittags mit Kuchen und Obst
Tagungsgetränke unlimitiert / Saft und Mineralwasser
Preis pro Person: € 36.50

Tagungspauschale „Komfort“ mit Übernachtung

Konferenzraum mit Standardtechnik
Kaffeepause vormittags mit Teegebäck, Fruchtojoghurt und Obst
Mittagessen (3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl)
Kaffeepause nachmittags mit Kuchen und Obst
Tagungsgetränke unlimitiert / Saft und Mineralwasser
Übernachtung im Komfortzimmer
reichhaltiges Frühstücksbuffet
Preis pro Person: € 98.50

Tagungspauschale „Komfort“ mit Übernachtung und Abendessen

Konferenzraum mit Standardtechnik
Kaffeepause vormittags mit Teegebäck, Fruchtojoghurt und Obst
Mittagessen (3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl)
Kaffeepause nachmittags mit Kuchen und Obst
Abendessen (3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl)
Tagungsgetränke unlimitiert / Saft und Mineralwasser
Übernachtung im Komfortzimmer
reichhaltiges Frühstücksbuffet
Preis pro Person: € 113.50

Tagungspauschalen gültig ab 10 Personen.

Selbstverständlich können wir Ihnen abweichend von diesen Angeboten auch immer eine Tagungspauschale zusammenstellen, welche Ihren individuellen Erwartungen gerecht wird.

Standardtechnik in Pauschalen enthalten:

Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Pinnwände, Moderatorenkoffer, Beamer

Zusätzliche Tagungstechnik:

DVD Player / Rekorder	€ 25.00 / Tag	Großbild Plasma-TV	€ 30.00 / Tag
Video-Kamera	€ 25.00 / Tag	Dia-Projektor	€ 20.00 / Tag
Digitalkamera	€ 20.00 / Tag		

Weitere Technik auf Anfrage!

Rahmenprogramme

Einige Anregungen für ein Rahmenprogramm:

- Weinprobe in einem exzellenten Weingut
- Stadtführungen (Marktbreit, Würzburg etc.)
- Bowling oder Kegeln
- Bogenschießen in unmittelbarer Nähe zum Hotel
- Schifffahrten auf dem Main
- GoKart Fahren
- Kanutour auf dem Main

Zimmer & Preise

Wie man sich bettet, so ruht man: Innehalten, Muße finden, neue Kräfte tanken!

Wir freuen uns natürlich auch, wenn Sie und Ihre Gäste vor oder nach der Feier/Veranstaltung in unserem 3 Sterne Hotel über Nacht bleiben. Dafür stehen Ihnen insgesamt 29 Zimmer zur Verfügung.

Die individuell ausgestatteten Zimmer verfügen alle über Bad / Dusche / WC / Fön, Direktwahl-Telefon, TV (Premiere Hotel kostenfrei im Haupthaus) und Radio. W-Lan ist im Haupthaus kostenfrei und flächendeckend verfügbar.

Sollten unsere eigenen Kapazitäten nicht ausreichen, so buchen wir gerne in benachbarten Häusern noch die entsprechenden Zimmer ein.

Selbstverständlich haben wir auch vielfältige Arrangements für Ihren Aufenthalt im Frankenland zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie auch hier oder senden Ihnen die entsprechenden Informationen zu.

Zimmerpreise 2012

Komfort Einzelzimmer – Raucher- & Nichtraucherzimmer	€ 65.00
Komfort Doppelzimmer – Raucher- & Nichtraucherzimmer	€ 88.00
Superior Doppelzimmer – Nichtraucheretage	€ 94.00
Romantikzimmer mit Himmelbett – Nichtraucher (2 Pers.)	€ 88.00
Fürstenzimmer / Nichtraucher (2 Pers.)	€ 94.00

Unsere Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstücksbuffet, gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Menü- und Buffetvorschläge

Ein schönes Essen gehört zu den Höhepunkten eines jeden Festes. Doch was mögen meine Gäste, wie klein oder groß soll die Auswahl sein?

Unsere Küchencrew hat eine bunte Auswahl an Menüvorschlägen und Buffet-Ideen hierfür zusammengestellt. Nehmen Sie unsere Anregungen für Ihre ganz persönliche Auswahl. Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der entsprechenden Weine.

Menü I

Brokkolicremesuppe mit Mandelblättchen und Sahnehaube

Jungschweinebraten an Honig-Weißbiersauce mit Rahmwirsing und kleinen Semmelknödeln

Fränkischer Pfannekuchen gefüllt mit Zwetschgenmus und Sahne

Preis pro Person €18.50

Menü II

Frische Waldpilzsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Hirschbraten in Sauerkirschsauce mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Armagnacpflaumen an Walnußeis und Sahne

Preis pro Person € 21.00

Menü III

Zucchinicremesuppe mit Selleriestroh

Gebratene Maishähnchenbrust an Sherryrahm,
Zuckerschoten und Schupfnudeln

Waldbeerengrütze mit flüssiger Sahne

Preis pro Person € 19.50

Menü IV

Festtagssuppe

„Fränkisches Hochzeitsessen“

Tafelspitz in Meerrettichsauce, Butternudeln und Preiselbeeren

Desserteller Hotel Löwen – eine bunte Auswahl leckerer Nachspeisen

Preis pro Person € 19.80

Menü- und Buffetvorschläge

Menü V

Blattsalate der Saison mit Himbeervinaigrette und gesottenen Pilzen

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Kalbssteak gratiniert mit Champignonragout und Kräuterbrie, Marktgemüse und Röstinchen

Kaffeemousse mit eingelegten Schattenmorellen und einem Espresso

Preis pro Person € 26.80

Menü VI

Geeiste Honigmelone mit Serranoschinken und Stangenweißbrot

Petersilienwurzelsuppe mit Kresse und Croutons

Gedünstetes Wallerfilet in leichter Silvanersauce und Butterreis

Geschmortes Hüftsteak vom Rind in Burgundersauce mit Kartoffelplätzchen und Marktgemüse

Grand Marnier Parfait auf Honigsauce und Waldbeeren

Preis pro Person 33.80

Menü VII

Rindercarpaccio mit frischen Parmesanspänen und Stangenweißbrot

Paprikacremesuppe mit frittiertem Rucola

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce, tournierten Rübchen und Röstinchen

Braune und Weiße Mousse auf Waldbeerenspiegel

Preis pro Person € 28.50

Menü VIII

Edelfischterrinen von Lachs und Zander an Salatbukett und Stangenweißbrot

Feldsalatsuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Steinbeißerfilet vom Grill auf Tomaten-Zucchini-Ragout

Medaillons vom Schwein mit Pfifferlingen, Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle

Preiselbeerparfait mit gebackenen Pflaumen

Preis pro Person € 35.80

Menü- und Buffetvorschläge

Menü IX

Räucherlachs und Forellenfilet an Kornbaquette

Brunnenkressesuppe mit Sahnehaube

Zitronensorbet mit Minze und Frankensekt

Zanderfilet in Rieslingsauce an Wild- und Patnareis

Rinderlende rosa gebraten mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und
Kartoffelplätzchen

Dessertteller Hotel Löwen – eine bunte Auswahl leckerer Nachspeisen

Preis pro Person € 38.90

Menü X – Hochzeitsmenü

Vorspeisenteller von Edelfischen

(Lachs, Forelle, Shrimpscocktail und Garnelen an Salatbouquet und Kornbaquette

Petersilienwurzelsuppe mit Kresse und Schwarzbrotkrusteln

Rinderlende und Schweinelende an zweierlei Saucen, Herzoginkartoffeln
und Marktgemüse

Hochzeitsteller Ringhotel Löwen

Preis pro Person € 29.50

Unser Geschenk für das Hochzeitspaar*

Übernachtung im Fürstenzimmer inkl. Frühstücksbuffet
auf Kosten des Hauses

ab einer Hochzeitsgesellschaft von mindestens 30 Personen

Menü- und Buffetvorschläge

Fränkisches Buffet

Suppe(serviert)

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln

Vorspeisen

Roher und gekochter Schinken, geräucherte Bratwürste, Salami, Rot- und Weißgelegter, Leberwurst, Käse vom Brett, Gurke, Butter, bunter Brotkorb, Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Fränkisches Hochzeitsessen – Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Butternudeln und Preiselbeeren

Jungschweinebraten in Biersauce mit Kartoffelklößen

Schollenfilet „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und flüssiger Butter

Dessert

Fränkische Weincreme, bunter Obstsalat, Hausgemachte rote Grütze mit Sahne

Preis pro Person € 26.80

Festliches Buffet

Suppe(serviert)

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen

Vorspeisen

Auswahl an frischen Salaten, Geflügelsalat mit Ananas, Melonenschiffchen mit Schinken, Schinkenröllchen, Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade, kleine Fleischküchle, Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Lachs und Crevettencocktail,

Verschiedene Brotsorten und Butter

Auswahl an Antipasti, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Hauptgänge

Schweinemedallions in Calvadosrahm

Rinderfiletstreifen in Rotweinsauce

Wallerfilet in Rieslingsauce

Beilagen:

Wildreis, Herzoginkartoffeln, hausgemachte Spätzle

Marktgemüse der Saison

Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce, Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren, Braune und Weiße Mousse, Käseauswahl vom Brett

Preis pro Person € 34.80

Unsere Menüvorschläge sind gültig nach rechtzeitiger Voranmeldung und
Mindestens 10 Personen.

Unsere Buffetvorschläge sind gültig nach rechtzeitiger Voranmeldung und ab
mindestens 30 Personen

Selbstverständlich ist es jederzeit möglich, die Menüs und Buffets nach individuellen
vorlieben und saisonal anzupassen.

Anfahrtsbeschreibung



Von Richtung Norden oder Süden A 7

Ausfahrt Marktbreit. Dann Richtung Marktbreit auf der Hauptstraße bis in das Maintal. Im Kreisell die 2. Ausfahrt nehmen und der Ochsenfurter Straße ca. 400 Meter bis zum Marktplatz folgen. Das Hotel liegt auf der linken Seite

Richtung Frankfurt A 3

Ausfahrt Würzburg-Randersacker dann der Bundesstraße 13 über Ochsenfurt bis nach Marktbreit folgen (22 km).

Richtung Nürnberg A 3

Ausfahrt Kitzingen, dann geradeaus auf die Hauptstraße bis nach Marktbreit (14 km).

Anreise mit der Bahn:

Die Entfernung vom Bahnhof Marktbreit zum Hotel beträgt nur etwa einen Kilometer. Gerne holen wir Sie kostenfrei vom Bahnhof in Marktbreit ab.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (STAND: JULI 2008)

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 Vitрины 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 Verjährungskürzungen 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. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

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.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher 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.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
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

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.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. 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.

XI. 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.