Bankettmappe

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Roten Ochsen in Lauchheim!

Ihr Interesse an unserem Haus und unserem Angebot freut uns sehr!
Ihre Feier ist unser besonderes Anliegen und unser Anspruch soll es sein, dieses in bestmöglich hoher Qualität stattfinden zu lassen. Sie haben das Ziel, ein perfekter Gastgeber zu sein und dabei wollen wir Ihnen zur Seite stehen.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen einen Einblick in unsere große Auswahl geben, in die Möglichkeiten der Küche, sowie unseres Services und Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich sein. Dies stellt allerdings nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten dar.
Damit Ihnen unser Küchenmeister Marcel Groll im Rahmen einer individuellen Beratung unsere ungeteilte Aufmerksamkeit zukommen lassen kann, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Sie erreichen uns
Telefon 07363 5329
info@roter-ochsen-lauchheim.de
www.roter-ochsen-lauchheim.de

Es werden auch Produkte aus unserer eigenen und der umliegenden Landwirtschaft verwendet, welche wir mit größter Sorgfalt und Kenntnis verarbeiten. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche ob mit regionalen, mediterranen oder asiatischen Gerichten und achten dabei auf saisonale Gegebenheiten. Wünschen sie Produkte aus rein biologischem Anbau so können wir ihnen gerne ein entsprechendes Angebot unterbreiten.

Familie Groll und das gesamte Roter Ochsen Team freuen sich,
Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen!



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Leitfaden

	Seite
Aperitif und Fingerfood	3
Menüvorschläge	
Vorspeisen	4
Suppen	4
Warme Vorspeisen	4
Hauptgerichte vom Schwein	5
Hauptgerichte vom Geflügel	5
Hauptgerichte vom Rind und Kalb	5
Hauptgerichte vom Lamm	6
Hauptgerichte vom Wild	6
Hauptgerichte vom Fisch	6
Vegetarische Gerichte	7
Desserts	7
Mitternachtsimbiss	7
Getränke	8
Kaffee und Kuchen	9
Noch wichtig zu wissen	10
Bankettvereinbarung	11/12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Aperitif

Zum Stehempfang im Restaurant,
auf der Terrasse oder im gemütlichen Innenhof

Sekt der Schloßbergkellerei Schnaufer oder eine Auswahl von Markenchampagner nach Wahl pur oder gemischt mit:

Die Klassiker
Sherry dry oder medium dry
Hugo
Aperol Spritz

Sekt mit:
Orangensaft
Holunderblütenextrakt
Pêcher Mignon

Alkoholfrei
Früchtepüree nach Jahreszeit
(Erdbeer, Himbeer,
Passionsfrucht …)

Portwein weiß/rot
Martini Fiero
Campari Soda oder Orange
Creme de Cassis (Kir Royal)

Sundowner(mit Sunbitter)

Sekt wird nach verbrauchten Flaschen berechnet.

Fingerfood

Als kleine hausgemachte Naschereien für den ersten Hunger	je Stück
Käsestangen	1,00
Quiche mit Rauchlachs 4x4 cm	2,50
Quiche Lorraine mit Speck und Lauch 4x4 cm	2,00
Melonenspieße mit Rauchfleisch	2,00
Mini - Mozzarella Spieß mit Kirschtomate und Basilikum	1,50
Mini-Frühlingsrollen mit Chicken Chili-Dip	1,50
Gebackene Garnelen in Panko- Panade	2,90
Risotto Krokette gebacken mit Pesto-Dip	1,80
Hausgemachte Sushi gemischt a. (min. 50 Stück)	3,00
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Sesam gebraten und Chicken Chlil Dip	2,20

Menüvorschläge

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

Gemischter kleiner Salatteller der Saison fein garniert dazu unser Hausdressing	7,80
Bunte Blattsalate garniert mit unserer hausgemachten Vinaigrette	6,00
Italienischer Vorspeisenteller mit Melone, Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Parmesan, Grillgemüse und Salatarrangement	17,80
Gebratene Jakobsmuschel mit Limonenöl und Pesto mariniert auf geschmortem Safranfenchel, Zupfsalate	21,00
Pochierte Lachsrolle mit Garnelenkern, Zupfsalaten, Senf – Honigsoße ab 20 P.	19,00
Carpaccio vom Rind mit Zupfsalaten, Limonenöldressing und Parmesanspänen	18,00
Vegetarische Vorspeisenvariation mit Mozzarella, Tomate, mariniertem Gemüse, Gemüsemousse der Saison, fruchtige Melone	15,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle / Eierstich / Ei	7,50
Rinderkraftbrühe (in der Tasse) mit gemischten Klößchen Butter / Brät / Grieß / Leberklößchen	8,50
Tomatensuppe Toskana mit Croutons	7,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und Kirschtomate	9,00
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Kernöl und Kracherle	8,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Sherry	9,00

WARME VORSPEISEN

Jakobsmuscheln gebraten auf leichtem Knoblauchrisotto mit Ofentomaten	23,00
Garnelen mit Knoblauch gegrillt auf Lauchgemüse mit Ajvar, Pinienkernen und Parmesan	20,00

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Saftiger Schweinebraten vom Hals in Rahmsauce mit Champignons dazu Spätzle	20,00
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken* und Emmentaler dazu Pommes frites	21,00
Schweinemedaillons mit Speck umhüllt in Calvadossoße mit Champignons und Spätzle	25,00
Schweinemedaillons auf Waldpilzen in Sahnesoße mit Serviettenknödeln	25,00
Schweinelende mit Kräuterkruste auf Blattspinat mit Soße von grünem Pfeffer mit Kroketten	26,00
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites / oder Brötchen	18,00
Unsere Bauernbratwürste mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln, Pommes frites	14,00

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Limonen - Rosmarinhühnchen auf Pfifferlingspolenta mit getrockneten Tomaten	24,00
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmkraut mit Schupfnudeln und Traubensoße	27,00
Barberieentenbrust kross gebraten auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Thymianjus	29,00

HAUPTGERICHTE VOM RIND UND KALB

Sauerbraten vom Rind auf schwäbische Art in Sauerrahmsauce mit Spätzle	26,00
Gemischter Braten von Rind und Kalb mit Cognacrahmsoße und Spätzle	26,00
Kalbsbrust gefüllt (wie Oma sie machte) mit Semmelfüllung in Rosmarinsauce mit Spätzle	26,00
Kalbsrückensteak vom Grill mit Steinpilzen in Weißwein- Kräutersoße dazu Bandnudeln	34,00
Rinderfiletmedaillon mit Kräuterkruste auf Rahmlauch mit Kartoffelgnocchi und Balsamicojus	37,00
Steak vom Rodeo Angus-Rind mit Kräuterbutter, Zucchini, Grilltomate und Kartoffelgratin	33,50
Irische Ochsenbacke mit Wurzelgemüse in Lemberger geschmort dazu Spätzle	26,00

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

HAUPTGERICHTE VOM LAMM

Geschmortes Lammhäxle auf Ratatouille mit Knoblauch- Kartoffelpüree 24,00

Lammkeule mit mediterranen Kräutern und Knoblauch geschmort
dazu Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelgratin 26,00

Zartes Lammrückenfilet
mit Senfkruste überbacken, Rosmarinsoße, buntes Bohnencassoulet dazu Rosmarinkartoffeln 30,00

Rosa gebratene Lammhüfte
mit leichter Knoblauchjus auf Bohnengemüse dazu knusprige Kräuterkartoffeln 28,50

HAUPTGERICHTE VOM WILD

Hirschkalbsschlegel im Lemberger gebeizt, dazu Preiselbeerbirne und Serviettenknödel 28,00

Rehkeule "Oberforstrat" in Wacholderrahmsauce
mit Champignons, Preiselbeeren und Spätzle 28,00

Rehrücken rosa gebraten
mit Wacholderjus, Edelpilzen, Lauchgemüse dazu Spätzle und Preiselbeeren 35,00

Wildschweinkeule in Waldkräutersoße mit Sahnepreiselbeeren dazu Speckknödel 24,00

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Dorade Royalfilet und Garnele mit Krustentiersoße auf Kartoffel – Limonenpüree, Dörrtomaten 32,00

Lachssteak gegrillt auf Blattspinat mit Rieslingsoße, Pesto und feinen Bandnudeln 28,00

Knurrhahnfilet Sizilianisch mit mediterranem Gemüse,
leichter Knoblauchsoße und gedrehten Tomatenspaghetti 27,00

Seeteufel nach Gremolata mit Kräuterkruste am Stück gebraten,
tranchiert auf Tintenfischspaghetti und geschmolzenen Kirschtomaten 36,00

Kabeljaufilet pochiert auf Gemüsejulienne mit leichter Meerrettich – Kerbelsoße dazu Salzkartoffeln 27,00

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilze in Weißwein – Sahnesoße mit Nudeln nach Hausmacher Art	24,00
Waldpilzrisotto mit gebackenem Sesamblätterteig dazu Kräuterpesto	22,00
Weißer Tomatenrisotto mit gegrillten Scampi und frittiertem Basilikum	28,00
Serviettenknödel mit Champignons in feiner Sahne – Kräutersoße	19,00
Salbeipolenta in Scheiben gebraten auf reduziertem Tomatensugo mit Pesto	16,00
Spaghetti Messina mit 4 x 8/12er Garnelen in feiner Krustentiersoße	28,00

GEMÜSEPLATTEN

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine feine Auswahl an marktfrischen Gemüsen. p. Pers.	4,50

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne garniert mit Hippe (3 Kugeln)	7,50
Früchtebecher der Saison mit Vanilleeis	9,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50
Creme brulée mit Schokolade und Grand Marnier dazu Vanilleeis und Früchte	12,80
Mousse von weißer und dunkler Schokolade in Likörsauce mit Früchten	10,70
Panna Cotta mit Mango – Ananasragout und Himbeersorbet	10,70
Tiramisu garniert mit Früchten und Cremesauce	10,70
Schweizer Topfencreme mit Ananas	8,50
Dessertvariation „RedOx" – drei Spezialitäten gemischt „Dessertteller nach Wahl	ab 11,00

NACHTIMBISS

Gulaschsuppe	7,50
Gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten, Trauben, Feigensenf, Brot	9,50
Gemischte Rauchfleisch- und Käseplatte mit Garnitur wie oben	10,80

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Getränkekarte

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,2l
Evervess	0,4l

Teinacher Mineralwasser

	0,25l
	0,5l
	0,75l

Afri Cola [4 17]	
Bluna Orange [1 2 4]	0,2l
Bluna Zitrone [1]	0,4l

Schweppes	
Bitter Lemon	0,2l

Saftschorle

Apfel	0,2l
Orange	0,4l
Traube	0,2l
Johannisbeere	0,4l

Coca Cola light 0,33l

Heiße Getränke

Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Espresso	Tasse Kaffee
Espresso dopio	Cappuccino
Tasse Kaffee koffeinfrei	Latte Macchiato
Milchkaffee	Glas Tee

Alkoholische Getränke

Kellerberg Export	0,3l	Kellerberg Pils	0,3l
	0,5l	Tucher Weizenbier	0,5l
Colaweizen/ Russ	0,5	Weinschorle	0,25l
Jever Fun alkoholfrei	0,3l		

Spirituosen je 0,02l

Asbach Uralt	Underberg
Remy Martin	Jägermeister
Fernet Branca	Zwetschgenwasser
Calvados-Gilbert	Obstwasser
Jack Daniels	Kirschwasser
Malteser	Williams
Linie-Aquavit	Himbeergeist
Grand Marnier	Grappa
Ramazotti	Wodka
Spezialdestillat	

Unsere Weinauswahl erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

Kaffee und Kuchen

Sehr gerne können Sie bei uns Ihre Feier mit einer Kaffee- und Kuchentafel ergänzen.

Gerne können Sie eigene Kuchen und Torten mitbringen oder von der Bäckerei Ihrer Wahl zu uns ins Haus liefern lassen.

In diesem Fall berechnen wir pro Person 7,00 € für das Kuchengedeck. Dies beinhaltet das Bereitstellen und Eindecken von Kuchenteller, Kuchengabel und Kaffeeserviette sowie die Vorbereitung des Kuchenbuffets.
Bei der Berechnung der Kuchenmenge empfehlen wir pro Person von 1,5 bis 2 Kuchenstücken auszugehen.

Kaffee pauschal

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir einen Pauschalpreis von 7,00 € an. Dabei schenken wir Ihnen und Ihren Gästen feinsten Filterkaffee so viel Sie möchten aus Kannen für die Zeit von 2 Stunden ab vereinbarter Zeit aus. Wünschen die Gäste separate Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, etc, berechnen wir diese separat nach Aufwand.

Unseren Kaffeeservice bieten wir Ihnen bis 17:30 Uhr an. Sollten Sie im Anschluss unseren Saal noch weiter in Anspruch nehmen wollen, sind wir weiterhin gerne für Sie da und bieten Getränkeservice an. Für die Raumnutzung berechnen wir Ihnen dann pro angefangene Stunde 60,-- €.

Bei einem anschließenden Abendessen entfällt diese Raumpauschale.

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

Noch wichtig zu wissen

- Unsere **Preise** enthalten Raummiete, Tischwäsche, Servietten, Kerzenleuchter, weiße Kerzen, unseren Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

- **Die Zeiten für Ihre Feier ist zu den normalen Öffnungszeiten ohne zusätzliche kostenlos durchführbar. Wir haben das Restaurant geöffnet von 11.30 – 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.** Andere Zeiten werden nur bei der Menüabsprache in Abstimmung mit dem laufenden Geschäft evtl. angepasst. Dies wird gesondert berechnet. Feiern außerhalb der Öffnungszeiten werden mit jeder angefangenen Stunde separat mit 60 € berechnet.

- Für die **Dekoration** der Festtafel ist der Veranstalter grundsätzlich selbst verantwortlich.

Benötigen Sie dabei Hilfe oder sollen wir dies für Sie erledigen? Kein Problem. Wir haben exklusive Floristen, die unser Haus regelmäßig mit Dekoration versorgen. Sehr gerne können wir die Dekoration für Sie organisieren. Hierfür berechnen wir Ihnen je nach Ihren preislichen und gestalterischen Vorstellungen den Material- und Organisationsaufwand.

Sprechen Sie uns bei Ihrer individuellen Besprechung darauf an, wir beraten Sie gerne!

- Preise für **Menükarten**, (5 Personen 1 Stück) die von uns erstellt werden: Menükarte Stück 2,50 €
Selbstverständlich können Sie gerne eigene Menükarten für Ihre Feier vorbereiten und einstellen.

- Nehmen Senioren und Kinder an Ihrer Veranstaltung teil, berechnen wir nach vorheriger Vereinbarung für das Menü spezielle Preise.

Senjorportion wenn möglich – 1,50 p. Portion
Kindermenü 65 % des Menüpreises
Wählen die Kinder ein separates Menü, wird dies je nach Auswahl berechnet.

- **Außerhauslieferungen/ Party- Service**

Die Preise verstehen sich nur für Speisen, jede weitere Leistung wird nach Aufwand gesondert berechnet (Außerhauspauschale).
Dazu zählen z.B. Transport von Speisen und Gegenständen, Eindecken von Festräumen, Bereitstellung von Geräten, Geschirr, Besteck und Gläsern oder sonstigen Auslagen.
Sollten wir es für nötig erachten, bei einer größeren Veranstaltung einen Transporter zu mieten, berechnen wir einen Mietpreis von 100 €. Bei PKW´s beträgt der Preis pro Kilometer 2,00 €.
Für eine geleistete angefangene halbe Arbeitsstunde berechnen wir pro Mitarbeiter 30 €. Für den Küchenmeister und Restaurantchef verlangen wir 40€ pro angefangene halbe Stunde. Als Berechnungsgrundlage berechnen wir den Start und die Ankunft im Betrieb „Roter Ochsen"

ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Bankettvereinbarung

Vorname, Name	Termin
Straße	Anlass
PLZ, Ort	Personenzahl gesamt
Telefon, Handy	davon Kinder
e-mail	Hochstuhl Anzahl
Beginn Veranstaltung	Ende Veranstaltung

Leistungsumfang Speisen

Stehempfang:

		Preis p. P.
Fingerfood		
Vorspeise / Suppe		
Suppe / Salat		
Hauptgang		
Dessert		
Nachtimbiss		
Kindermenü		
Kuchenbuffet O vor dem Menü O nach dem Menü O Kuchen wird selbst gebracht _____ Stück		

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

ROTER OCHSEN

Informationen zur Veranstaltung

O Menü O À la carte O Buffet (ab 20 Personen)

Stehempfang O ja O nein Fingerfood O ja O nein

Kaffee/Kuchentafel O ja O nein Nachtimbiss O ja O nein

Menükarten O selbst O p. Stück 2,50 vom Hotel (je empfehlen je 5 Personen eine)

Dekoration O selbst vom Hotel organisiert 10 € + Florist _____

Musik O ja O nein _____

Raum _____ Tischform _____

Sonstiges _____

Leistungsumfang Getränke

Stehempfang _____

Mineralwasserflaschen einstellen O ja O nein Getränke nach freier Wahl O ja O nein

O Kaffeekannen (Filterkaffee) pauschal a 2 Stunden Service p. Person 7,00 €

Weinempfehlung

weiß _____ rot _____ rosé _____

Preise und Bezahlung

Menüpreis pro Person _____

Stehempfang nach Verbrauch _____

Fingerfood pro Person _____ Nachtimbiss pro Person _____

Kaffeegedeck pro Person a, 7 € _____ Kaffee pauschal pro Person a 7 €_____

O Barzahlung nach Ende der Veranstaltung O Kartenzahlung nach Ende der Veranstaltung

O Zahlung per Überweisung nach Erhalt der Rechnung

_____ _____

Ort, Datum Unterschrift Auftraggeber

Nicht ausgefüllte Felder gelten als nicht vereinbart. Mit meiner Unterschrift erkenne ich die aktuellen Geschäftsbedingungen an.
Diese sind auf der Homepage: www.roter-ochsen-lauchheim.de einzusehen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 GELTUNGSBEREICH

Groll Hotel Restaurant GmbH & Co. KG I Hauptstraße 24 I 73466 Lauchheim
www.roter-ochsen-lauchheim.de I info@roter-ochsen-lauchheim.de I Telefon 07363 5329
IBAN DE65 6149 0150 0100 0460 02 BIC GENODES1AAV

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für die 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.
1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume an Dritte bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS UND -PARTNER

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags mit Unterschrift des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2.2 Alle Vereinbarungen sind in schriftlicher Form zu erbringen. Mündliche Vereinbarungen können nicht akzeptiert werden.

3 LEISTUNGEN

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 laut unserer Veranstaltungsmappe des Hotels zu bezahlen.
3.3 Einen à la carte-Service bieten wir bis zu 15 Personen. Bis 30 Personen können wir eine kleine Karte anbieten, ab 31 Personen muss ein einheitliches Menü vereinbart werden.
3.4 Für Leistungen wie Musik, Blumendekoration oder Menükarten ist der Kunde generell eigenverantwortlich. Auf Wunsch können diese Leistungen durch das Hotel erbracht werden, werden dann aber separat berechnet. Eventuell anfallende Erlaubnisgebühren für Musikdarbietungen (GEMA) oder sonstige Künstlergagen trägt der Veranstalter.
3.5 Musikdarbietungen sind nur bis 00.00 Uhr zulässig, ab 22:00 Uhr müssen alle Fenster und Türen geschlossen bleiben und die Lautstärke entsprechend angepasst sein.

PREISE, ZAHLUNG

3.1 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 drei Monate überschreitet.
3.2 Die Preisberechnung erfolgt auf Basis der bei Vertragsschluss angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für am Tag der Veranstaltung nicht erschienene Gäste werden 90% des Menüpreises berechnet. Eine kostenfreie Anpassung der Gästezahl ist bei Menüveranstaltungen bis zu 2 Tage vorher, bei Buffetveranstaltungen bis zu 4 Tage vorher möglich.
3.2.1 Bankettveranstaltungen mit vorbestelltem Menü sind bis zu einer Woche vorher kostenfrei stornierbar, danach behalten wir uns vor, die bislang erbrachten Leistungen in Rechnung zu stellen.
3.3 Grundsätzliches Veranstaltungsende ist um 00:00 Uhr. Jede weitere angefangene halbe Stunde wird mit 60.-- € berechnet.
3.4 Gruppenreservierungen ab 20 Personen an Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern können wir nur mit schriftlicher Reservierung per mail annehmen. Hier behalten wir uns vor, zwei Wochen vorher eine schriftliche Rückbestätigung per mail einzuholen.
3.5 Rechnungen des Hotels und des Restaurants sind grundsätzlich sofort in bar oder EC/Maestro/VISA/Master Card zu bezahlen. Nach besonderer Vereinbarung ist auch eine Bezahlung durch Überweisung nach Rechnungsstellung möglich. Diese sind sofort nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
3.6 Ist der Auftraggeber nicht gleich der Veranstalter, haftet der Auftraggeber als Gesamtschuldner.

4 MITBRINGEN UND MITNEHMEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

4.1 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. Eine Haftung für mitgebrachte Speisen durch das Hotel und Restaurant ist ausgeschlossen.
4.2 Ebenso wird für Speisen und Getränke eine Haftung ausgeschlossen, die vom Gast nicht sofort im Haus, sondern außerhalb verzehrt werden.
4.3 Einschränkungen in der Menüzusammenstellung wie Allergiker, Vegetarier, Veganer o.Ä. muss schriftlich im Voraus festgelegt werden.

5 TECHNISCHES EQIPMENT / AUSSTATTUNG UND DEKORATION

5.1 Für die Bereitstellung und den Aufbau der Dekoration des Veranstaltungsraumes bzw. des technischen Equipments ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Jegliche Dekoration und Equipment müssen den brandschutzrechtlichen Bestimmungen unterliegen.
5.2 Nach Ende der Veranstaltung ist der Veranstalter für den Abbau und die Entsorgung der Dekoration und des Equipments verantwortlich.
5.3 Mitgeführte Dekorations- 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.

6 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

6.1 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.

7 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

7.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
7.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Ellwangen. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Ellwangen
7.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. 7.4 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.