

# *Ihre Feier im modernen 4\*\*\*\* Superior Hotel mit höchstem Komfort*

*Ob Firmen- oder Hochzeitsfeier, Taufe oder  
Kommunion*

*wir haben genau das richtige Ambiente für Sie*

*bei uns im Best Western Premier Hotel in  
Regensburg*

*– im Herzen der Oberpfalz*





# Allgemeine Informationen über uns

*Herzlichen Dank für Ihr Interesse  
an unserem Hause!*

*Wir haben für Sie folgende Übersicht über unser  
Angebot bezüglich Feierlichkeiten  
und Veranstaltungen aller Art zusammengestellt.*

*Wir hoffen, Ihre Vorstellungen  
getroffen zu haben.*

*Sollten Sie andere Wünsche oder Anregungen  
haben, können wir selbstverständlich jederzeit  
Änderungen vornehmen.*

*Gerne stehen wir Ihnen unter folgender  
Telefonnummer zur Verfügung:*

 0941 / 46 393 413

*. [restaurant@hotel-regensburg.bestwestern.de](mailto:restaurant@hotel-regensburg.bestwestern.de)*





# **Raum Alpha und Omega und Restaurant „Alte Ziegelei“**

*Unser Raum Alpha und das Restaurant „Alte Ziegelei“ bieten Ihnen viele individuelle Bestuhlungsmöglichkeiten für Ihre Feier*

*-von kleinen Tischblöcken (4er, 6er oder 8er) langen Festtafeln bis hin zu runden Tischen für bis zu 8 Personen ist alles möglich.*

*Die maximale Personenzahl im Raum Alpha beträgt 130 und im Restaurant „Alte Ziegelei“ 110.*

*Bei kleineren Veranstaltungen bis zu 20 Personen können wir Ihnen einen unsere drei Omega- Räume zur Verfügung stellen.*

*Gerne servieren wir Ihnen auf unserer Terrasse, im Restaurant oder an unserer Designbar an Stehtischen einen Sektempfang mit erlesenen Häppchen.*

*Eine Tanzfläche stellen wir Ihnen für Ihre Feier selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung.*





## *Saisonale Tischdekoration*

*Ob Weihnachten, Ostern , Feiern wie Hochzeit, Taufe,  
Geburtstag oder Firmenjubiläum - wir bieten Ihnen die  
passende Tischdekoration.*

*Selbstverständlich richten wir uns bei der Gestaltung  
Ihrer Tische an Ihre Wünsche bezüglich Farben, Kerzen  
und Blumen.*





# Empfang Canapées

## Canapées mit....

<i>Parmaschinken und Melonenbällchen</i>	€ 2,00
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	€ 2,30
<i>Gebeizter Lachs und Senf- Dillsauce</i>	€ 2,30
<i>Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse</i>	€ 1,70
<i>Rosa gebratenes Roastbeef und Sauce Tatar</i>	€ 2,30
<i>Tomate-Mozzarella mit Ruccolapesto</i>	€ 1,70
<i>Französischer Brie mit Trauben</i>	€ 2,00
<i>Barbarieentenbrust mit Zwiebelmarmelade</i>	€ 2,00
<i>Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse</i>	€ 1,70
<i>Shrimps- Avocadosalat</i>	€ 2,30
<i>Gekochter Schinken</i>	€ 1,70
<i>Verschiedene Schnittkäse</i>	€ 1,70
<i>Salami</i>	€ 1,70





# Empfang Fingerfood

<i>Nürnberger im Schlafrock</i>	€ 1,70
<i>Shrimpscocktail im Artischockenboden</i>	€ 2,80
<i>Gemüsesticks mit Dips</i>	€ 2,10
<i>Gemüseschiffchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt</i>	€ 1,80
<i>Tempuragemüse mit süß- pikanter Dipsauce</i>	€ 1,90
<i>Sateespieß in Erdnusssauce</i>	€ 2,20
<i>Chicken Wing mit Barbecuesauce</i>	€ 2,20
<i>Fleischküchle auf Lauch- Kirschtomatenragout</i>	€ 1,90
<i>Grissini mit Parmaschinken umhüllt</i>	€ 1,70
<i>Kartoffel-Zucchirösti mit gebeiztem Lachs</i>	€ 2,60
<i>Garnelen im Knuspermantel</i>	€ 1,90
<i>Matjestatar auf Pumpernickel</i>	€ 1,90
<i>Thunfischwrap</i>	€ 2,50
<i>Putenwrap mit Avocadomarinade</i>	€ 2,50
<i>Frühlingsrollen auf Gemüsebett</i>	€ 2,10
<i>Ciabatta mit Shrimps</i>	€ 2,10
<i>Tomaten-Mozzarellaspieß mit Pesto</i>	€ 1,80
<i>Mini Pizza</i>	€ 1,50
<i>Mini Quiche</i>	€ 1,70
<i>Seeteufelwürfel</i>	
<i>mit mediterranem Gemüse auf Rosmarinzweig</i>	€ 2,70
<i>Mini Fleischküchle vom Kalb</i>	€ 2,20
<i>auf Charlotten-Kartoffelsalat</i>	
<i>Marinierte Hähnchenbrust auf Glasnudel-Gemüsesalat</i>	€ 2,40
<i>Mini Plunder mit verschiedenen Füllungen</i>	€ 1,70
<i>Kürbistortellini an leichter Frischkäsesauce</i>	€ 2,40
<i>Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt</i>	€ 1,90



# 3-Gang Menüs

## Menü I

*Bayerische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse  
und Knoblauchcroutons*

\*\*\*

*Rosa gebratene Schweinemedallions  
an Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen  
buntem Sommergemüse und  
hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*Bayrisch Creme  
mit Himbeerfruchtspiegel*

\*\*\*

*Preis pro Person € 17,50*

## Menü II

*Paprikaessenz mit Pistazien-  
Frischkäsenocken*

\*\*\*

*Kalbsgeschnetzeltes  
„Züricher Art  
mit Röschengemüse und knusprigen  
Kartoffelrösti*

\*\*\*

*Gebackener Biskuitkrapfen mit Vanilleeis  
gefüllt an Waldfruchtragout*

*Preis pro Person € 19,90*

## Menü III

*Feldsalat mit gebratenem Speck, Croutons  
und Kartoffeldressing*

\*\*\*

*Zanderfilet mit Aromaten gebraten an  
Ragout von Kirschtomaten und Lauch  
mit Würfelkartoffeln*

\*\*\*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Preis pro Person € 18,60*



# 4-Gang Menüs

## Menü I

*Anti-Pasti von Gemüse & Pilzen  
mit Bruschetta*

\*\*\*

*Tomatenconsommé mit Steinpilzravioli*

\*\*\*

*Kalbstafelspitz an zweierlei*

*Portweinsauce mit gegrilltem*

*Zucchini- Auberginengemüse und römischen  
Nocken*

\*\*\*

*Schokoladenmousse  
mit Bananen- Safrankompott*

**Preis pro Person € 25,90**

## Menü II

*Zweierlei Paprikamousse mit  
gebratenen Garnelen*

*in Zitronengrasspieß und Salatbouquet*

\*\*\*

*Hummerbisquet it Flusskrebse*

\*\*\*

*Gegrilltes Baramudafilet mit Duftreis*

\*\*\*

*Geackene Bananen im Sesammantel  
mit Kumquatragout*

**Preis pro Person € 28,50**

## Menü III

*Im Tomatenmantel gebratener Mozzarella  
an feinen Salatspitzen  
mit Himbeerdressing*

\*\*\*

*Schaumsüppchenduett von der Paprika  
mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Zucchini-schiffchen mit Ratatouille gefüllt  
und Gorgonzola gratiniert  
an sautierten Gnocchi und Thymian-  
Frischkäsesauce*

\*\*\*

*Zwetschgenröster mit Mascarponecreme*

\*\*\*

**Preis pro Person € 22,50**



# 5-Gang Menü

## Menü

*Rosa gebratene Entenbrust an Zwiebelmarmelade  
mit Salat- Kräuterbouquet*

\*\*\*

*Morchelessenz mit Paprikastrudel*

\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*

*Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken  
an kräftiger Rotweinsauce  
mit Gemüsekörbchen und Kartoffel- Petersilienkrapfen*

*Orangenparfait an Amarettoschaum*

\*\*\*

**Preis pro Person € 32,60**

*Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü  
nach Ihrem Geschmack und Anlass zusammenstellen.*



# **Rustikales Fingerfood Buffet ( ab 20 Personen)**

## **Vorspeisen**

*Räucherlachsroulade im Crêpesmantel  
mit Frischkäse*

*Regensburger Knacker auf Kartoffel- Lauchsalat*

*Matjestatar auf Pumpnickel*

*Lauwarmer Zwiebelkuchen*

## **Warm**

*Gebratene Zanderraute auf Rahmkraut*

***Leberkäseecken auf Bratkartoffeln***

*Tagliatelle mit Kräuter- Rahmpilzen*

## **Dessert**

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Bayrisch Creme mit Waldbeerragout*

*Käsewürfel mit Trauben und Nüssen*

*Preis pro Person € 17,10*





# Italienisches Büffet ( ab 20 Personen)

## **Vorspeisen**

*Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto  
und gerösteten Pinienkernen*

*Variation von Antipasti mit frischen Kräutern*

*Auswahl an italienischen Schinken und Wurstwaren*

*Vitello Tonnato mit geschmortem Chicoreé*

*Meerbarbenfilet in Basilikum- Limonenmarinade*

*Bruschetta mit Tomate- Mozzarella, Shrimps  
und italienischen Schinken*

## **Salate**

*Salatbuffet mit Marktfrischen Salaten und Dressings*

*Italienische Brotauswahl mit Ciabatta, Oliven und Tomatenbrot*

## **Suppe**

*Mediterrane Gemüsesuppe mit Basilikum*

## **Warm**

*„Saltimbocca“ kleine Kalbsschnitzel mit Salbei  
und Parmaschinken belegt*

*Picatta von der Putenbrust an Tomaten- Kräuterragout*

*Variation von Thunfisch und Loup de Mer*

*an Zitronen- Rosmarinbutter*

*Zucchini Schiffchen mit mediterranem Gemüse gefüllt  
und Parmesan gratiniert*

## **Dazu reichen wir**

*gebratene Rosmarinkartoffeln, Pestospaghetti, Thymiangnocchis  
mediterrane Gemüseauswahl*

## **Dessert**

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce*

*Frisches Obst mit Grappa parfümiert*

*Duett von weißen und braunen Mousse*

*Italienische Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Grissini*

**Preis pro Person € 32,90**



# *Mediterranes Fingerfood Buffet*

## ***Vorspeisen***

*Tomate- Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum  
Grissini mit Parmaschinken umhüllt  
Ciabatta mit sautierten Shrimps  
Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt*

## ***Warm***

*Meerbarbenfilet auf Ratatouille  
mit kleinem Nudelnest  
Tortellini an Thymiansauce  
Kalbsröllchen mit Salbei und Parmaschinken gefüllt  
an Gnocchi*

## ***Dessert***

*Panna Cotta mit Fruchtsaucen  
Tiramisutörtchen  
Fruchtspieße*

***Preis pro Person € 19,70***





# Asiatisches Buffet ( ab 20 Personen)

## **Vorspeisen**

*Pochiertes Dim Sum auf Sesam- Gemüsesalat  
Frühlingsrollen mit pikant- süßer Chilisauce  
Auswahl an hausgemachtem Sushi mit kandiertem Ingwer  
Wasabi und Sojasauce  
Shrimpssalat mit Zitronengras- Koriander marinade  
Tomaten- Mangosalat mit roten Zwiebeln*

## **Salate**

*Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl mit Krabbentrost und Butter*

## **Suppe**

*Krabbensuppe mit Glasnudeln und Gemüse*

## **Warm**

*Rinderfiletspitzen in Teriyaki mariniert an Lotuswurzelgemüse  
Im Reisblatt gedünsteter Butterfisch an Limettensauce  
mit gebratene Hähnchenbruststreifen **Dazu reichen wir**  
Eiernudeln, Duftreis, Süßkartoffeln mit frischem Ingwer  
Gemüseauswahl mit asiatischen Pilzen*

## **Dessert**

*Lycheecreme, Bananen- Sesamragout im Knuspermantel  
Exotische Fruchtplatte, Limetten Creme Brulée  
Weißes Sesammousse an glaciertem Ananasragout*

**Preis pro Person € 29,60**



# **Exklusives Buffet ( ab 20 Personen)**

## **Vorspeisen**

*Kalbsmedaillons mit Lebermousse und Portweinglace überzogen  
Roulade vom Zander mit Mangoldfüllung an Dill- Limettensauce  
Rosa gebratene Entenbrust glaciert mit Honig an Charlottenmarmelade  
Pochierte Riesengarnelen mariniert mit Ruccolapesto  
Variation von Zucchini und Auberginen gefüllt mit Schafskäse-  
Paprikamousse*

## **Salate**

*Bunte Blattsalate mit Dressingauswahl, ausgesuchte Essige und Öle  
Auswahl an Rohkost und marinierten Salaten  
Brotkorb und Butter*

## **Suppe**

*Tomatenessenz mit Pesto- Butternocken*

## **Warm**

*Am Buffet tranchierter Rinderrücken an Dijonsenf- Hollandaise  
mit Tomatensugo*

*Auf Aromaten gebratener Red Snapper  
an Fenchel-Orangengemüse*

*Maispouardenbrust mit Waldpilz- Lauchfüllung an Portweinsauce*

## **Dazu servieren wir**

*Kartoffelgratin mit Trüffelöl verfeinert, Gemüse-Risottonocken, bunte  
Nudelnester*

*Marktfrische Gemüseauswahl*

## **Dessert**

*Internationale Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Oliven*

*Früchteplatte mit exotischen Früchten und Maraschino parfümiert*

*Creme Caramel mit Zitronengras aromatisiert*

*Crêpesterrine gefüllt mit Campari-Orangengelee und Orangenmousse*

*Duett von braunen und weißen Sesammousse*

*Schokoladentarte mit Rotweibirnen*

**Preis pro Person € 44,80**



# **Rustikales Buffet** **( ab 30 Personen)**

## **Vorspeisen**

*Regensburger mit Zwiebelmarinade*

*Aufschnittplatte mit Senf, Meerrettich und Essiggemüse*

*Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich*

*Kräuterfrischkäse in der kleinen Kartoffel*

*Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette*

*Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck*

## **Salate**

*Auswahl an Rohkost- und marinierten Salaten*

*Zweierlei Dressings*

*Rustikale Brotauswahl*

*Butter*

## **Suppe**

*Leberknödelsuppe mit Flädle und Schnittlauch*

## **Warm**

*Schäuferle an Bockbiersauce und Bayerisch Kraut*

*Forellenfilet an Schnittlauchsauce*

*Pochierte Hähnchenbrust auf geschmortem Selleriegemüse*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

## **Dazu reichen wir**

*Kartoffel- und Semmelknödel, Petersilienreis, Butterkartoffeln*

*Gemüse der Saison*

## **Dessert**

*Käseauswahl mit Obatzda*

*Apfelküchle mit Vanillesauce*

*Weincreme mit glacierten Trauben*

*Dampfnudeln mit Mohnschmelze*

*Preis pro Person € 26,90*



## *Mitternachtsimbiss*

*Gulaschsuppe mit Baguette*

€ 3,50

*Weißwürste mit ofenwarmen Brezen  
und süßem Senf*

€ 4,10

*Käseauswahl mit Weintrauben,  
Oliven und Früchten garniert,  
Brotauswahl und Butter*

€ 7,60

*Der Preis richtet sich pro Person.*





# Die Kaffeetafel

*Lassen Sie sich von einer feinen Kuchen – und Tortenauswahl verwöhnen.*

*Selbstverständlich kümmern wir uns auch um eine bezaubernde Hochzeitstorte die bei so einem besonderen Anlass nie fehlen darf.*

*Sollten Ihre Gäste selbst gerne backen, können Sie Ihr Kaffee-  
Buffet auch selbst gestalten. Für das Mitbringen von Kuchen  
berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von EUR 2,50 pro  
Person.*

*Die Kaffeespezialitäten zu den Feierlichkeiten berechnen wir  
nach Verbrauch.*





# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,40
<i>Coca Cola light</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,40
<i>Fanta</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,40
<i>Mezzo Mix</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,40
<i>Sprite</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 3,40
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	€ 2,90
<i>Tonic Water</i>	0,2l	€ 2,90
<i>Ginger Ale</i>	0,2l	€ 2,90
<i>Tafelwasser</i>	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 3,20
<i>Apollinaris Wasser, spritzig</i>	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 4,80
<i>Apollinaris Wasser, still</i>	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 4,80
<i>Orangensaft</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Grapefruit</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Ananassaft</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Sauerkirschnektar</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Pfirsichnektar</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Maracujanektar</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Bananennektar</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Traubensaftrot</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 4,50
<i>Saftschorlen</i>	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,50



# Getränkekarte

## Aperitif, Sekt , Champagner, und Digestif

### Aperitif

<i>Martini bianco/ d`oro</i>	5cl	€ 4,50
<i>Sherry medium/ dry</i>	5cl	€ 4,30
<i>Campari Soda/ Orange</i>	5cl	€ 6,90
<i>Pernod mit Eiswasser</i>	5cl	€ 4,30
<i>Prosecco</i>	0,1l	€ 3,20
<i>Schneeweißchen/ Rosenrot</i>	0,1l	€ 4,20
<i>Prosecco Aperol</i>	0,1l	€ 3,40
<i>Prosecco Cassis</i>	0,1l	€ 3,40
<i>Schlumberger</i>	0,1l	€ 4,50
<b>Prosecco</b> mit Holunderblütensirup	0,1l	€ 3,60
<i>Prosecco</i>	0,75l	€ 15,50
<i>Rosenroth</i>	0,75l	€ 25,00
<i>Schneeweißchen</i>	0,75l	€ 25,00

### Sekt

<i>Schlumberger Sekt</i>	0,75l	€ 29,50
--------------------------	-------	---------

### Champagner

<i>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</i>	0,75l	€ 98,00
<i>Louis Roederer</i>	0,75l	€ 167,00

### Digestif

#### Bitters:

<i>Ramazotti</i>	4cl	€ 3,70
<i>Fernet Branca</i>	4cl	€ 3,70
<i>Averna</i>	4cl	€ 3,70
<i>Jägermeister</i>	4cl	€ 3,70
<i>Rattenkiller</i>	2cl	€ 2,90

#### Liköre:

<i>Amaretto Disaronno</i>	4cl	€ 3,70
<i>Baileys Irish Cream</i>	4cl	€ 3,70
<i>Sambucca</i>	4cl	€ 3,70

#### Schladerer- Edelbrände:

<i>Obstle</i>	2cl	€ 5,90
<i>Williamsbirne</i>	2cl	€ 3,90
<i>Himbeergeist</i>	2cl	€ 3,90
<i>Mirabelle</i>	2cl	€ 3,90

#### Grappa:

<i>Grappa di Chardonnay</i>	2cl	€ 5,60
<i>Grappa di Pinot Riserva</i>	2cl	€ 5,90



# Getränkekarte

## Biere

<i>Thurn &amp; Taxis Pils vom Fass</i>	0,3l	€ 3,00
<i>Thurn &amp; Taxis Helles vom Fass</i>	0,5l	€ 3,30
<i>Thurn &amp; Taxis Helles vom Fass</i>	0,25l	€ 2,20
<i>Thurn &amp; Taxis Dunkel</i>	0,5l	€ 3,30
<i>Thurn &amp; Taxis Roggen</i>	0,5l	€ 3,30
<i>Thurn &amp; Taxis Weizen Hell</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Thurn &amp; Taxis Weizen Dunkel</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Thurn &amp; Taxis Weizen leicht</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Erdinger Weizen Hell vom Fass</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Erdinger Weizen Hell vom Fass</i>	0,3l	€ 2,70
<i>Erdinger Weizen Dunkel</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Erdinger Weizen leicht</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Erdinger Weizen Alkoholfrei</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Kneitinger Pils vom Fass</i>	0,3l	€ 3,20
<i>Kneitinger Pils vom Fass</i>	0,5l	€ 3,50
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,5l	€ 3,40
<i>Radler</i>	0,5l	€ 3,20
	0,25l	€ 2,20



## Getränkekarte

### Bankettweine weiß

<i>Chardonnay IGT Mezzadro von Spignelli</i> <i>Beliebteste Rebsorte der Welt. Fruchtig, leicht</i> <i>passt zu jedem Essen</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Pinot Grigio IGT Mezzardo von Spinelli</i> <i>Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht</i> <i>und Spaß im Glas</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Feudo d`Elimi Arto Bianco von Ahlers</i> <i>Schmeckt jedem, überall und jeder Zeit.</i> <i>Leichte Zitrusnote in der Nase und fruchtig f</i> <i>risch am Gaumen</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Grauer Burgunder QbA trocken v. Dorfmühle</i> <i>Deutscher Pinot Grigio! Zugänglicher und</i> <i>Unkomplizierter Grauburgunder mit milder Säure</i> <i>Und Aromen von Birne und Säure.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>



## Getränkekarte

### Bankettweine rot

<i>Merlot IGT Mezzadro von Spinelli Ein Wein für jeden Tag und Anlass. Samtig weich und einen runden eleganten Abgang.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Montepulciano d`Abruzzo Mezzadro Keine andere Rebsorte ist so universell Einsetzbar wie der Montepulciano. Ein perfekter Essensbegleiter</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Feudo d`Elimi Arteo Rosso von Ahlers Aus der Rebsorte Nero D`Avola. Würzig, vollmundig mit weichem Abgang</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Dornfelder QbA trocken, Dohlmühle Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Beerenaromen und leicht im Geschmack</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,00</i>



# Getränkekarte

## Cocktails

Mojito ( weißer Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda )	€ 7,80
Pina Colada ( Ananassaft, Rum, Kokosnußsirup, Sahne )	€ 7,80
White Russian ( Wodka, Kahlua, Sahne )	€ 7,80
Swimming Pool ( Wodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup )	€ 7,80
Caipirinha ( Rohrzucker, Lime Juice, Limetten, Cachaca )	€ 7,80
Cosmopolitan ( Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft, Eiswürfel )	€ 8,20
Cuba Libre ( Cola, Rum, Limette, Eis )	€ 7,80
Whiskey Sour ( Zitronensaft, Zuckersirup, Whiskey )	€ 8,20
Mai Tai ( Brauner Rum, Old Pascas, Ananassaft, Apricot Brandy, Mandelsirup Zitronensaft )	€ 8,20
Sex on the Beach ( Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft )	€ 8,20
Touch Down ( Maracujasaft, Wodka, Apricot Brandy, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine )	€ 8,50
Long Island Ice Tea ( Wodka, brauner Rum, Tequila weiß, Triple Sec Curacao, Zitronensaft, Orangensaft, Cola )	€ 8,90



# Getränkekarte

## Longdrinks und Alkoholfreie Cocktails

### Longdrinks:

<i>Gin Tonic</i>	€ 7,20
<i>Tequila Sunnrise</i>	€ 7,20
<i>Decory</i>	€ 7,20
<i>Bicicletta</i>	€ 5,20
<i>Wodka Red Bull</i>	€ 8,50
<i>Wodka Lemon/Orange</i>	€ 7,20
<i>Whiskey Cola</i>	€ 7,20

### Alkoholfreie Cocktails:

<i>Coconut Kiss</i> ( Kokosnusscreme, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine )	€ 5,90
<i>Golden Sunset</i> ( Grapefruitsaft, Grenadine, Zitronensaft, Zuckersirup )	€ 5,90
<i>Virgin Caipirinha</i> ( Rohrzucker, Limette, Eis, Ginger Ale )	€ 5,90
<i>Virgin Mojito</i> ( Rohrzucker, Minze, Ginger Ale, Limette )	€ 5,90



# Getränkekarte

## Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,40
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,60
<i>Café Latte</i>	€ 2,60
<i>Espresso</i>	€ 2,30
<i>Espresso Doppio</i>	€ 4,30
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,30
<i>Espresso Coretto</i>	€ 3,50
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,60
<i>Heiße Zitrone</i>	€ 2,70
<i>Glas Tee</i>	€ 1,80
<i>Kännchen Tee</i>	€ 2,60

*(Teesorten wie Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille  
Früchtetee, Pfefferminz, Früchtetee, Vitalkräuter)*



## *Die Hochzeitsuite*

### *Kostenlose Hochzeitsuite!*

*Bei Buchung Ihrer Hochzeitsfeier in unserem Hause stellen wir dem Brautpaar für die Hochzeitsnacht eine unserer exquisiten Hochzeitsuiten inklusive einem reichhaltigem Frühstücksbuffet kostenlos zur Verfügung!*





# **Die Organisation Ihrer Veranstaltung**

*Entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen erarbeiten wir für Sie Ihr ganz persönliches Angebot.*

*Damit Sie Ihre Feier sowie auch die Vorbereitungen für diese schon im Vorfeld genießen können, übernehmen wir gerne alle Aufgaben .*

*Damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, sprechen wir persönlich – gerne bei einer Tasse Kaffee – über:*

- *Gästezahl und Anzahl der Kinder (ggf. Kinderstühle)*
  - *Sitzordnung und Tischplan*
  - *Tisch- und Menükarten*
- *Blumenschmuck, Tischwäsche und Hussen, Kerzen, Dekoration*
  - *Sektempfang und Bewirtung zum Empfang*
  - *Weinauswahl bzw. Korkgeld und Spirituosen*
    - *Hochzeitstorte, Kuchen*
    - *Mitternachtsimbiss*
  - *Band / DJ und Entertainment*
- *Übernachtungen für Sie und Ihre Gäste*

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DEN HOTELAUFNAHMEVERTRAG (STAND: JANUAR 2010)**

### **I. GELTUNGSBEREICH**

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels (Hotelaufnahmevertrag). Der Begriff „Hotelaufnahmevertrag“ umfasst und ersetzt folgende Begriffe: Beherbergungs-, Gastaufnahme-, Hotel-, Hotelzimmervertrag.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

### **II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, VERJÄHRUNG**

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung in Textform zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn 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 gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Das Hotel kann seine Zustimmung zu einer vom Kunden gewünschten nachträglichen Verringerung der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer des Kunden davon abhängig machen, dass sich der Preis für die Zimmer und/oder für die sonstigen Leistungen des Hotels erhöht.
4. 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.
5. 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 in Textform vereinbart werden. Bei Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen für Pauschalreisen bleiben die gesetzlichen Bestimmungen unberührt.
6. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn des Aufenthaltes eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
7. Das Hotel ist ferner berechtigt, zu Beginn und während des Aufenthaltes vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 5 für bestehende und künftige Forderungen aus dem Vertrag zu verlangen, soweit eine solche nicht bereits gemäß vorstehender Nummern 5 und/oder 6 geleistet wurde.
8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
9. Die Übernachtungspreise der Hotels verstehen sich grundsätzlich inklusive Frühstück.

### **IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**

#### **NICHTIN-ANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES HOTELS (NO SHOW)**

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.



PREMIER

Hotel Regensburg

Best Western Premier Hotel Regensburg  
Ziegetsdorfer Straße 111

D-93051 Regensburg

Tel: 0941 / 46 393 – 0

Fax: 0941 / 46 393 - 400

E-Mail: [info@hotel-regensburg.bestwestern.de](mailto:info@hotel-regensburg.bestwestern.de)

Internet: [www.hotel-regensburg.bestwestern.de](http://www.hotel-regensburg.bestwestern.de)