



## TAGEN ÜBER DEN DÄCHERN NÜRNBERGS



# TAGUNGSRÄUME

## SÜDWESTPARK 15



15 Tagungsräume von 22qm bis 165qm, für bis zu 170 Personen

Eventroom mit 289qm für bis zu 230 Personen  
Multimediaraum mit 200qm (extern)  
Moderne Tagungstechnik  
Perfekter Service rund um Ihre Veranstaltung



Zimmer Beschreibung und Kapazität	Raum in m <sup>2</sup>	Länge in m	Breite in m	Höhe in m	seating formation			
					parlamentarisch	U-Stil	Kino	Block
Franken klimatisiert	165	20,5	8,0	2,95	110	45	170	50
Bayern klimatisiert	128	13,8	9,3	2,95	86	30	150	36
Nürnberg klimatisiert	96	12,0	8,0	2,95	48	40	90	30
München klimatisiert	88	11,0	8,0	2,95	40	25	80	30
Regensburg klimatisiert	48	8,0	6,0	2,95	18	10	25	14
Hof klimatisiert	46	8,0	5,75	2,95	14	16	25	14
Ingolstadt klimatisiert	48	6,5	7,5	2,95	12	12	24	14
Bamberg klimatisiert	63	6,5	9,75	2,95	24	24	30	14
Würzburg klimatisiert	25	5,5	4,6	2,95	8	6	16	10
Augsburg klimatisiert	25	8,0	3,13	2,95	8	6	16	12
Aschaffenburg klimatisiert	22	6,1	3,7	2,95	-	-	15	12
Coburg klimatisiert	27	6,1	4,5	2,95	8	12	18	12
Bayreuth klimatisiert	22	6,1	3,7	2,95	-	-	15	12
Erlangen klimatisiert	140	17,4	8,0	2,95	86	34	160	40
Eventroom	289	17,0	17,0	3,00	bis zu 230 Personen			
Multimedia-Raum	200	20,0	10,0	3,00	100	50	230	-

Entire conference and exhibition area in the NOVINA Hotel Südwestpark 1257m<sup>2</sup>

## TAGEN AUF HOHEM NIVEAU

Tagungspauschalen 2019

TP ohne Übernachtung € 35,00 - 74,00  
TP mit Übernachtung € 120,00 - 363,00  
Gerne stellen wir Ihnen eine auf Ihre Anforderungen zugeschnittene Pauschale zusammen!



Tagungspauschale „all inclusive“  
zu EUR 54,00 pro Person

Tagungsraum inkl. Standardtechnik  
Mineralwasser und Säfte ohne Limit  
Kaffeepause am Vormittag mit herzhaftem Snack  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet  
Softgetränke zum Mittagessen ohne Limit  
Kaffeepause am Nachmittag mit süßem Snack

Die Tagungsräume befinden sich in der 6. und 7. Etage  
des Tagungszentrums im Südwestpark 15.

Ein Lastenaufzug für Materialanlieferungen ist auf der  
Gebäuderücksseite vorhanden.

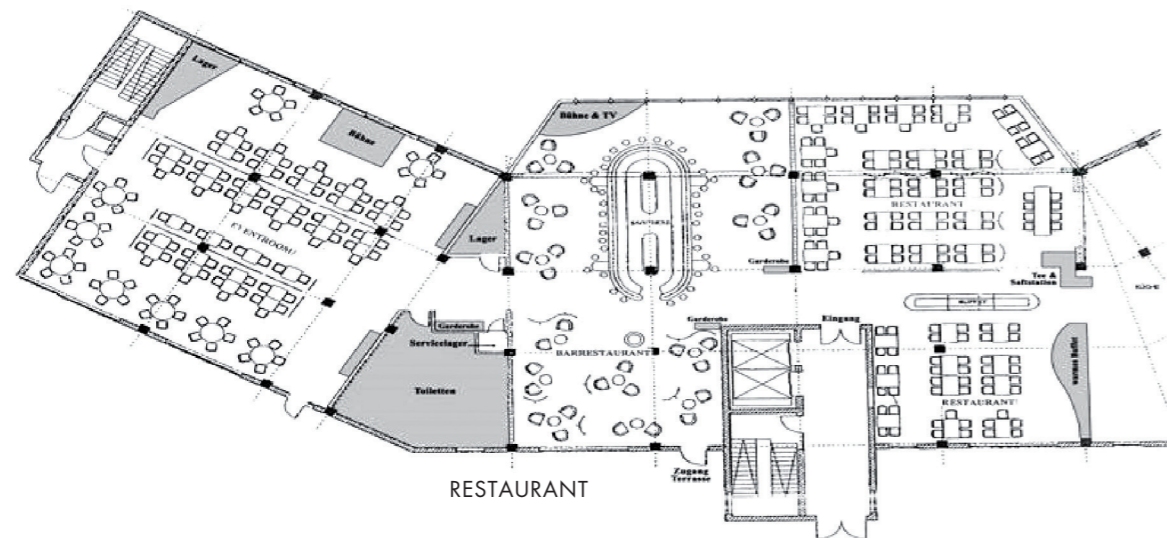
Durchlademaß:  
2,0m Tiefe, 2,1m Türhöhe, 1,1m Türbreite

Kabinenmaß:  
2,0m Tiefe, 2,3m Höhe, 1,35m Breite

Die maximale Bodenbelastung der Tagungsräume  
beträgt 350kg/m<sup>2</sup>.



# GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN



Restaurant „L'Orchidée“  
Bar-Restaurant „Caipirinha“  
Cocktailbar „Caipirinha“

Für geschlossene Veranstaltungen  
stehen Ihnen zur Verfügung:  
Event-Room bis 230 Personen  
Rustikales Wein- und Pilsstüberl  
bis 70 Personen



# TAGUNGSPAUSCHALEN AB 10 PERSONEN

## „Standard“

Professioneller Tagungsraum, Tagungstechnik (je ein/e Pinnwand, Flipchart)  
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee und herzhaftem Snack  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet  
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und süßem Snack sowie Überraschung  
**EUR 42,00 pro Person/Tag**

## „Halbtags inklusive Mittagessen“

Professioneller Tagungsraum, Tagungstechnik (je ein/e Pinnwand, Flipchart)  
1 Kaffeepause mit Kaffee/Tee und herzhaftem oder süßem Snack  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet  
**EUR 35,00 pro Person/Tag**

## „All inklusive“

Professioneller Tagungsraum, Tagungstechnik (je ein/e Pinnwand, Flipchart, Beamer)  
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee und herzhaftem Snack  
Mittagessen inklusive Softgetränken ohne Limit  
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und süßem Snack sowie Überraschung  
Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l (unbegrenzt im Raum)  
**EUR 54,00 pro Person/Tag**

## „Standard inklusive Abendessen“

Professioneller Tagungsraum, Tagungstechnik (je ein/e Pinnwand, Flipchart, Beamer)  
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee und herzhaftem Snack  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet  
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und süßem Snack sowie Überraschung  
Abendessen als 3-Gang-Menü oder Dinnerbuffet  
Softgetränke zu den Mahlzeiten ohne Limit  
**EUR 74,00 pro Person/Tag**

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
Auf Wunsch stellen wir Ihnen Spezialarrangements für Ihre Tagungen zusammen.

## TAGUNGSTECHNIK

Videokamera	EUR	50,00
DVD-Player	EUR	50,00
CD-Player	EUR	25,00
Beamer	EUR	175,00
Mikrofonanlage mit 1 Mikrofon (Hand-, Knopf- oder Headset)	EUR	150,00
Mikrofon (Hand-, Knopf- oder Headset)	EUR	50,00
Fotokopie	EUR	0,25
Folienkopie	EUR	0,85
Laser Pointer	EUR	10,50
Moderatorenkoffer	EUR	28,00
Flipchart	EUR	12,00
Pinnwand	EUR	5,00
Aufprojektionswand 3,00m * 3,00m	auf Anfrage	
Aufprojektionswand 4,00m * 3,00m	auf Anfrage	
Aufprojektionswand 5,20m * 3,90m	auf Anfrage	
Rückprojektions-Leinwand 2,40m * 1,80m	auf Anfrage	
Rückprojektions-Leinwand 4,00m * 3,00m	auf Anfrage	
	auf Anfrage / Weitere Tagungstechnik auf Anfrage	

# CANAPÉES & FINGERFOOD



## Canapées

Matjestatar oder Lachstatar  
Rauchforelle oder Rauchlachs  
Schwarzer Heilbutt  
Gebeizter Lachs  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Parmaschinken mit Melone  
Tomate – Mozzarella  
Putenbrust mit Früchten  
Italienische Salami

**zu EUR 2,70 pro Stück**

## Mini Brötchen

Kräuterfrischkäse  
Obazda  
Südtiroler Brettlspeck  
Gekochter Schinken  
Sülze  
Zwiebelmett

**zu EUR 2,20 pro Stück**

## Fingerfood warm

Cevapcici im Speckmantel  
Nürnberger Bratwürste im Schlafrock  
Mini-Plundergebäck verschieden gefüllt  
Lammfleischbällchen auf Ratatouillegemüse  
Fränkischer Zwiebellauchkuchen  
Gemüse- Tortilla  
Gebackene Minifrühlingsröllchen mit Gemüse und Dips  
Hühnerspieße in Saté Sauce  
Mini Pizzaschnecken

**zu EUR 2,90 pro Stück**

## Fingerfood kalt

Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen  
Bruschetta mit Tomate und Rucola  
Gefüllte Tomatensterne mit Geflügelsalat  
Ziegenfrischkäsegebäck mit Chorizo  
Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse  
Sauerteigroulade mit Speck und Zwiebeln  
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse  
Biskuitroulade mit Frischkäsefüllung  
Tomate- Mozzarellaspießchen mit Basilikum  
Geflügellebercreme mit kaltgerührten Preiselbeeren  
Bratwurstsülze aus dem Weckglas mit Meerrettichdip

**zu EUR 2,70 pro Stück**

## Dessert

Datteln mit Mascarpone gefüllt  
Früchtespießchen  
Käsewürfel mit Oliven und Trauben  
Panna Cotta mit Fruchtmark  
Bayrisch Creme mit Früchten  
Tiramisuecken  
Kuchen nach Wunsch  
Schokoladentarte  
Miniplunder mit verschiedener Füllung  
Mini Windbeutel mit verschiedener Füllung  
Hausgemachte Pralinen mit verschiedenen Füllungen.

**zu EUR 2,70 pro Stück**

## Bruschetta

Tomate und Rucola  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Birne und Gorgonzola  
Fetakäse und Rucola mit Oliven

**zu EUR 2,20 pro Stück**



# FINGERFOODBÜFFETS

## FINGERFOOD VEGETARISCH

### Kalte Speisen

Tomate Mozzarella Spießchen mit Basilikum Pesto  
Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
Tomaten-Spinat-Quiche mit Schnittlauchquark  
Gegrillte Aubergine mit pikantem Fetakäse gefüllt  
Antipasti Spießchen mit Rucola Pesto

### Warme Speisen

Gebackene Falafel mit Sesamjoghurt  
Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Muffins mit frischen Kräutern  
Mit Ricotta gefüllte Cannelloni an fruchtigem Tomaten-Olivenragout  
Mini Frühlingsröllchen auf geschwenktem Sojasprossengemüse mit Dips  
Gemüsecurry im Weckglas mit gebackenem Reisbällchen

### Dessert

Ananasspießchen mit Minze und braunem Zucker  
Schokomousse im Weckglas mit Beeren garniert  
Helle Kaffeecreme mit Eierlikörschaum

**EUR 32,00 pro Person**

## FINGERFOOD FRÄNKISCH

### Kalte Speisen

Bratwürste im Blätterteigmantel auf Krautsalat  
Bratwurstgehäck, Schnittlauch und Obazda-Bratschnitte  
Sauerteigbrotroulade mit Schmand, Speck und Zwiebeln  
Fleischküchla auf feinem Wirsingsalat mit Senfschaum  
Stadtwurstspießchen mit Musik vom Brunnen

### Warme Speisen

Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat mit Remouladensauce  
Schweinefilet in Festbiersauce mit Minikloß  
Saure Zipfl im Weißweinsud mit Zwiebeln und Karotten  
Gebackenes Gemüse Piccata mit konfierter Tomatenmarmelade  
Brezenknödel mit Waldpilzragout  
Zanderfiletraute auf Rahmsauerkraut

### Dessert

Windbeutelchen mit saisonaler Füllung  
Bayrisch Creme marmoriert mit Beerenfrüchten  
Apfelstrudel mit Rahmkirschen

**EUR 36,50 pro Person**

## FINGERFOOD MEDITERRAN

### Kalte Speisen

Gebackener Schafskäse mit hausgemachter gelber Mojosauce  
Gemüsespießchen mit Chorizo und Oliven  
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse dazu Ajoli  
Bruschetta verschieden belegt

### Warme Speisen

Tomatencremesuppe unter der Blätterteighaube  
Gegrillter Cevapcici im Baconmantel mit hausgemachtem Ajvar  
Gegrilltes Lammbällchen auf feinem Ratatouillegemüse  
Gebackenes Gemüse Piccata mit konfierter Tomatenmarmelade  
Saltimbocca vom Schweinefilet mit italienischem Landschicken und Salbei mit Gnocchi und Rahmsauce  
Lachstranchen im Kräutermantel auf mariniertem Zucchiniestroh und gelber Paprikabutter

### Dessert

Tiramisu Schnitte mit Moccasauce  
Gebrannte Creme-Catalana mit Zitrusfrüchteragout  
Schoko-Minzmousse im Kokosmantel

**EUR 37,00 pro Person**





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

## II. Vertragsabschluß, -partner, Haftung, Verjährung

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

## III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu 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, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

## IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein kostenfreier 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 oben IV Ziffer 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: Menüpreis-Veranstaltung 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 obige Ziffern 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 ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 III Ziffer 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag 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. des Kunden oder Zwecks, 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 oben Geltungsbereich I. Ziffer 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.
2. 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.
3. 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.
4. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen. 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 sofort 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 Einzelfalles 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 Veranstaltungssaal, 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 Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
  2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der 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.